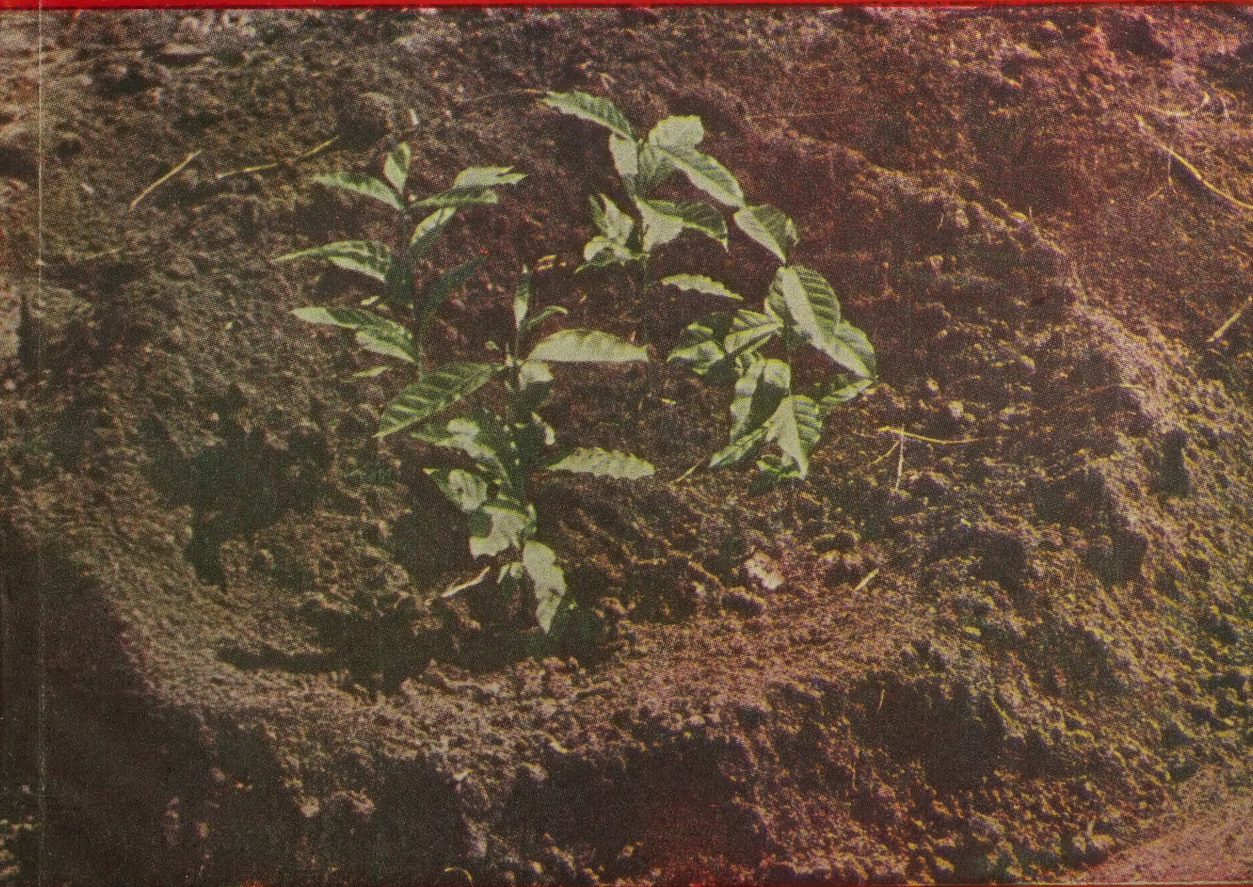


BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFE'

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL





Cafeeiro carregado de cerejas

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Editado, mensalmente, pela SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ em
continuação à "Revista do Instituto do Café do Estado de São Paulo")

Sede: Rua 15 de Novembro, 111 - 22.º and.

SÃO PAULO - BRASIL

Ano XXXV

SETEMBRO DE 1960

N.º 403

Sumário

COLABORAÇÃO:

Carlos Borges Schmidt — FORMAÇÃO DE CAFÉZAL — O domínio do café — A lavoura tradicional — A lavoura atual (Conclusão)

Hélio J. Scaranari — Cálculo de custeio de cafézal

A. Carvalho — Catação eletrônica do café

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Vantagens da cobertura morta para o cafeeiro — Jorge Bierrenbach de Castro
Problemas de consumo no mercado americano — Theófilo de Andrade

ATOS OFICIAIS:

Instituto Brasileiro do Café — Comunicados ns. 60/81 (1-8-60), 60/83 (3-8-60) e 60/100, de 1.º de setembro de 1960. Resolução n.º 174, de 12-8-960.

Financiamento de café pelo Banco do Estado de São Paulo

Superintendência dos Serviços do Café (Agência de Santos) — Comunicado, de 3 de agosto de 1960

Consumo mundial de café — 1959

Novo aparelho para colheita de café

O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova Iorque — julho — 1960.)

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 416, agosto de 1960

Quadros diversos sobre o movimento cafeeiro.



AOS NOSSOS LEITORES

O BOLETIM DA SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ editado, mensalmente, em continuação à REVISTA DO INSTITUTO DO CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO — publicação de caráter técnico e informativo, de **distribuição gratuita e exclusiva** desta S.S.C. — constitui uma contribuição do Govêrno do Estado de São Paulo a todos quantos acompanham com interêsse os problemas da cafeicultura brasileira: o grande problema nacional.

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

NOSSA CAPA:

FORMAÇÃO DE CAFÉZAL — Os cafeeiros provenientes de boas mudas — bem desenvolvidas e procedentes das melhores linhagens — mesmo em terra nova, não dispensam boas e freqüentes adubações. Êste fator é de grande importância, principalmente para as novas variedades que são mais exigentes, permitindo, assim, que os lavradores obtenham resultados mais compensadores com a cultura, logo nos primeiros anos.

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO



Cafeiro em flor

FORMAÇÃO DE CAFÉZAL

- ☆ O DOMÍNIO DO CAFÉ
- ☆ A LAVOURA TRADICIONAL
- ☆ A LAVOURA ATUAL

(CONCLUSÃO)

Carlos Borges
Schmidt

Semeadura em recipientes. Apenas para a produção de mudas do mesmo ano pode ser empregado o recipiente de laminado, em semeadura direta. Para mudas de um ano precisam ser procurados recipientes de outra natureza, mais resistentes. Para semeadura em recipientes deve ser sementes, para evitar falhas e permitir, até certo ponto, uma primeira seleção.

Mudas para replantas. Para replantas, e mesmo para plantio comum, em quantidade reduzida, podem ser usadas mudas que por terem passado do tempo, de transplante, mesmo por desnecessárias na ocasião, ficaram nos canteiros, onde continuaram a desenvolver-se. Até de dois anos elas podem ser usadas. São retiradas do canteiro, selecionadas, aparadas as extremidades, coisa de um palmo abaixo e acima do colo, e plantadas no lugar definitivo. A melhor época para essa operação é o fim das águas, isto é, abril — maio.

Defesa sanitária dos viveiros. As mudinhas do viveiro podem ser atacadas por duas pragas e duas moléstias principais. Entre as primeiras estão a **cochonilha verde** e o **bicho mineiro**. A cochonilha deve ser combatida mediante a pulverização com inseticidas à base de 1% de óleo missível, enquanto que para eliminar o bicho mineiro deve ser empregado o BHC a 2% sob a forma de polvilhamento. Quanto às moléstias, são elas: a conhecida como **tombamento das mudinhas**, causada por um fungo, e as **manchas das folhas**, também chamada **ôlho pardo**. O tratamen-

to preventivo, para ambas, deve ser feito mediante pulverizações com calda bordalesa neutra a 1%.

Plantio e Tratamento

Plantio. A plantação no lugar definitivo verifica-se em duas oportunidades, praticamente na mesma época — o tempo das águas. As mudas de um ano vão para o chão nos meses de outubro—dezembro, ao passo que as do mesmo ano são plantadas em dezembro—janeiro. Em ambos os casos o sistema é o mesmo. Se as covas estão abertas, isto é, ainda dependendo de adubação, o primeiro passo é misturar o adubo com a terra, enchê-las com essa mistura e plantar as mudinhas, em número de 3 a 4 por cova, antes 4 do que 3, para evitar alguma falha. As mudinhas devem apresentar desenvolvimento idêntico, para que uma não prejudique as outras, e saiam sempre por igual. A plantação deve ser feita de tal modo que o colo das mudinhas fique rente com a superfície do terreno. Se a cova já tiver sido adubada e fechada novamente, então, no lugar certo, (porque para saber onde ele se encontra ficou espetada a taquarinha da marcação), abrem-se os quatro buracos com uma cava-deira americana, e nêles plantam-se as mudinhas correspondentes. Nessa ocasião os laminados devem ser retirados. As quatro mudinhas não devem ficar muito juntas no centro da cova nem tampouco encostada nas paredes externas. No primeiro caso, cresceriam com os caules muito encostados, e no último, suas raízes laterais iriam encontrar logo, na terra dura das paredes da cova, um obstáculo ao seu desenvolvimento inicial, numa fase crítica, portanto. As quatro mu-

dinhas devem formar entre si, um quadrado com 25 cm de lado.

Em geral, plantada a muda, já acostumada ao sol, porque depois de certo tempo de transplantada e agasalhada no ripado foi levada para local descoberto, não lhe é dada nenhuma proteção. Em certos casos, porém, quando o plantio não é feito em ocasião melhor indicada, ou as mudas, por não apresentarem condições ideais, são susceptíveis de sofrerem com sol, costumam armar com fasquias de taquara uma espécie de abóbada, recoberta de capim, que protege a muda até que ela se acomode às novas condições de ambiente.

Esse modo de plantar as 4 mudinhas na mesma cova é a maneira mais difundida de fazer o plantio definitivo, seja nos cafêzais plantados em quadrado ou triângulo, seja naqueles em que o alinhamento obedece às curvas de nível do terreno. Outra maneira de plantação, que tem apresentado bons resultados, mas ainda não está definitivamente adotada, é a de dispor as mudas, nas fileiras, espalhadas individualmente e equidistantes, de modo a formar um verdadeiro renque.

Tratos culturais. O principal dos tratos do cafêzai é a capina de enxada, que visa à destruição das ervas daninhas. Nos cafêzais as capinas durante o período chuvoso devem ser reduzidas ao mínimo possível, desde que a produção não seja afetada, a fim de evitar-se a erosão. Cêrca de cinco capinas são feitas durante o período que vai de outubro a abril. As carpas devem ser feitas antes que o mato solte sementes. O mato carpido não deve ser amontoado e sim mantido esparramado. Capinas

feitas em épocas diferentes, realizadas em grupos de ruas adjacentes, alternadamente, é uma boa maneira de contribuir para que sejam evitadas as perdas por erosão nos cafêzais. Recomenda-se, também, seja o mato cortado com al-fange, de tempos em tempos, de maneira a impedir que êle cresça excessivamente.

Capinas mecânicas. Nos cafêzais plantados em terrenos planos, ou naqueles que ocupam terreno inclinado, porém plantados em linhas de nível, pode ser feita a capina mecânica. A trator ou a tração animal, o trabalho deve ser feito o mais superficial possível, a fim de evitar maior prejuízo às raízes do cafeeiro, que se encontram, na sua grande maioria, nos primeiros 30 cm a partir da superfície do solo. Grade de discos e cultivadores não são, por isso, as ferramentas melhor indicadas. A enxada rotativa é a que oferece menor inconveniente, sendo por isso a mais recomendada para essa espécie de trabalho.

Cobertura do solo com capim. A cobertura do solo com capim produz um duplo efeito; dificulta o crescimento do mato e contribui para manter um certo grau de umidade do solo mais favorável à planta, na época em que faltam as chuvas. Quando o solo do cafêzal é assim mantido, as raízes da planta logo aparecem à superfície. Mas, como ao preparar o terreno para a colheita é necessário fazer a coroação, o que exige uma forte raspagem do solo, resultando no corte de muitas raízes, essa prática torna-se desaconselhável. Quando não, o perigo de fogo seria o suficiente para torná-

la contra-indicada. Todavia, experiências recentes, ainda em fase preliminar, prenunciam, em seus resultados, um grande aumento de produção para os cafeeiros submetidos ao tratamento de cobertura do solo com capim, exigindo o processo, porém, a colheita em pano, impossibilitada que fica a prática da coroação. Resta, insólúvel, entretanto, o perigo do fogo.

Desbaste da saia. Essa prática é desaconselhável, em qualquer fase do cultivo do cafeeiro. A retirada dos ramos inferiores do cafeeiro, nas plantações novas, visando ao crescimento e robustecimento dos ponteiros, redundando em prejuízo da produção.

Poda de limpeza. Deve ser realizada cada 5 ou 6 anos, e ser feita com tôda cautela, evitando prejudicar o cafeeiro, procedendo-se à retirada dos galhos secos e improdutivos. Nenhuma outra espécie de poda deve ser realizada, sob pena de prejudicar a planta e comprometer a sua produção.

Desbrota. Esta operação deve ser executada unicamente quando há excesso do brotação. Dois ou três brotos que apareçam não causam nenhum prejuízo à planta.

Cultivos intercalares. É um antigo hábito a plantação anual nas ruas dos cafêzais. Embora sabidamente prejudicial, muitos continuam a praticá-la, por várias razões, principalmente por motivos econômicos diretos. Entretanto, deve ser essa prática banida definitivamente, pois ela redundando numa diminuição efetiva da produção do cafêzal, diminuição de colheita que vai desde 14% com a plantação do feijão das

águas, até 22% com a plantação de duas covas de milho por vão.

Adubação

Adubação do cafézal. — Se nas terras virgens e férteis a adubação dos cafeeiros poderá ser iniciada somente quando as plantas entrarem a produzir grandes cargas, o que acontece lá pelo 8.^o ano; já nas lavouras feitas em terras fracas e de antigo cultivo, embora tenha sido feita adubação nas covas por ocasião do plantio, logo que começarem os cafeeiros a produzir deve ser iniciada a adubação de manutenção. O cafeeiro é planta muito exigente de matéria orgânica, razão pela qual deve ser preocupação constante do lavrador possuí-la em grande escala para que à sua lavoura nunca seja negada tão importante fonte de nutrição vegetal. Nos cafézais em produção, ela deverá faltar, e em quantidade necessária. Essa a razão pela qual as fazendas de café deixam de ser exclusivamente cafeeiras, tornando-se propriedades agrícolas de dupla finalidade, seja criando gado e cultivando café, seja explorando cafeicultura e produzindo ovos e aves, com vista na produção do tão solicitado estêrco de galinha. Já está calculado que uma cabeça de gado produz 10,5 quilos diários, em média, de estêrco curtido, e 3.780 quilos anuais, ao passo que uma galinha produz 16 quilos por ano. À vista desses números, e considerando a quantidade anual exigida por um cafeeiro em produção, não será difícil ao lavrador calcular a extensão dos pastos ou capineiras, para manter o rebanho bovino necessário, ou determinar o tamanho do seu aviário e o número de galinhas indispensáveis.

Adubação orgânica. Os cafeeiros, para manterem perfeita forma necessitam, anualmente, de 18 quilos de estêrco curtido ou 7,6 quilos de palha de café, quantidades que se aproximam, cada uma delas, de um jaca de 40 litros. Sendo usado estêrco de galinha, a quantidade necessária é de 2 a 4 quilos anuais, por planta.

A adubação verde muito contribui para fornecer ao solo a quantidade que necessita de matéria orgânica. Em solos esgotados, todavia, seus efeitos não são imediatos. Seus resultados são mais nítidos quando acompanhada de adubação mineral. Para adubação verde, mais aconselhados são o feijão de porco, a crotalária, a mucuna anã e a soja Otootan. A época da sementeação é o início das chuvas (outubro — novembro), devendo ser feito o corte quando principiar o florescimento, em fevereiro. Outras vantagens da adubação verde, além daquela de oferecer matéria orgânica ao solo, são as de que essas plantas mobilizam os elementos nutritivos das camadas profundas, seguram mais o solo contra as enxurradas que produzem a erosão, diminuem o número de capinas e melhoram ainda as condições físicas do solo. O adubo verde, depois de cortado, não deve ser enterrado.

Adubação mineral. Para uma produção aproximadamente de 100 arrobas por mil pés, são necessárias diferentes quantidades de adubos minerais, segundo o tipo de solo. Nas terras roxas e roxas-misturadas, por cafeeiro, deve ser feita a seguinte adubação: salitre do Chile — 200 gr; sulfato de amônio — 150 gr;

cloreto de potássio — 150 gr e farinha de ossos — 200 gr. Já nas terras arenosas são outras as quantidades: salitre do Chile — 300 gr, sulfato de amônio — 220 gr, cloreto de potássio — 100 gr, e farinha de ossos — 200 gr.

Época da adubação. Os trabalhos de adubação devem ser principiados quando o tempo das águas tenha já começado, para estarem terminados quando se findar o mês de dezembro. Os adubos azotados (salitre do Chile e sulfato de amônio) devem ser distribuídos em duas épocas distintas, metade em cada uma: em outubro, juntamente com os outros adubos, e em março—abril em cobertura.

Modo de distribuição. Os adubos orgânicos, tais como o estêrco de coqueira, palha de café, composto etc., devem ser distribuídos em sulcos com a profundidade de 30 cm, abertos com sulcadores em duas ou mais passagens, retirados palmo e meio da saia do cafeeiro, quando em terreno que comporta o uso de máquina. Em terrenos muito acidentados, deve ser aberto a enxadão um sulco em meia lua, ao redor do cafeeiro e nêle enterrado o adubo. De qualquer forma, deve ser evitado que na adubação seguinte, o sulco ou a meia lua seja aberto no mesmo lugar que da vez anterior. Sobre o adubo orgânico, é espalhado o adubo mineral. Convenientemente misturados, o sulco é coberto. Quando o adubo mineral é distribuído sòzinho, o sulco ou a meia lua deve ser menos profundo.

Pragas e moléstias

Moléstias do cafeeiro. Das moléstias do cafeeiro, já foram mencionadas duas,

quando se tratou das que oferecem perigo às mudas do viveiro. Uma delas é perigosa apenas para as mudinhas novas. A outra, a **moléstia dos olhos pardos**, bem assim, outras conhecidas como **mal dos quatro anos**, **antracnose do cafeeiro**, **fumagina**, **canela de geada** e outra produzida por **nematoides**, são pouco perigosas e, em geral, inexistem em cafeeiros bem nutridos. Portanto, prevenir moléstias dos cafeeiros é mantê-los em boas condições de nutrição.

Pragas do café e do cafeeiro. O bicho mi-

neiro e a cochonilha verde são pragas como já vimos, que atacam as mudinhas nos viveiros. Mas, atacam também os cafeeiros adultos. Além dessas, temos a tão conhecida **broca do café**, as **moscas das frutas** e o **caruncho das tulhas**. Estas as principais. De um modo sumário, assim se especifica, resumidamente, o combate a cada uma delas: à broca — 2 a 3 polvilhamentos com BHC a 1%, em outubro e novembro; ao bicho mineiro — 1 a 2 polvilhamentos com BHC a 1%, em abril e maio, além de adubações orgânicas; à cochonilha verde — 2 pulverizações com emulsões de óleo a 1%, com intervalos de 30 dias; à mosca das frutas — uso de iscas envenenadas, e, ao caruncho das tulhas — expurgo do café em câmaras, ou sob lonas impermeáveis, com brometo de metila. Repetimos: isto de um modo muito geral.

Trabalhos relativos a colheitas

Trabalho preparatório. No mês de março é feito o trabalho preparatório para a colheita, a coroação, que consiste na raspagem do solo por baixo e ao redor do cafeeiro, pois que a

colheita é feita derrigando o café no chão. Essa raspagem deve ser feita o mais superficialmente possível, pois do contrário uma considerável quantidade de raízes seria cortada, em detrimento da planta.

Trabalho final. Terminada a colheita, deve ser feita a esparramação do cisco. Esse cisco amontoado no meio da rua do cafézal, em razão da toroação, tanto

quanto esta deve ser levada a efeito o mais tarde possível, deve a esparramação ser realizada o quanto antes, a fim de não dar tempo a que as raízes do cafeeiro subam à superfície do terreno, em busca da matéria orgânica existente no amontoado do cisco. Se a operação da esparramação demorar, novamente raízes serão cortadas, em prejuízo do cafeeiro.

NOTA BIBLIOGRÁFICA

Este trabalho destina-se a contribuir para a difusão de ensinamentos, relativos a cultura e produção cafeeiras, resultantes de estudos e experiências levados a efeito pelos técnicos da Secretaria da Agricultura, do Estado de São Paulo, através de numerosos anos de pesquisas e experimentações, bem assim de observações de caráter prático que lhes foram ensejadas. Foi elaborado à base das aulas proferidas no PRIMEIRO CURSO POST-GRADUADO DE CAFEICULTURA, realizado sob os auspícios do Instituto Brasileiro do Café, no INSTITUTO AGRONÔMICO, da Secretaria da Agricultura, em Campinas, no mês de junho de 1954. Dêle participaram, também, professores da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", da Universidade de São Paulo, em Piracicaba. Essas aulas, integral ou resumidamente, deram ensejo à publicação de vários folhetos, editados pela Divisão de Fomento Agrícola, do Departamento da Produção Vegetal, sob o título genérico de "A CULTURA DO CAFÉ", dos quais destacam-se os seguintes, segundo o que acima foi mencionado:

- F. R. Pupo de Moraes** (Instituto Agronômico), "Formação de uma fazenda de café", pub. n.º 27;
- J. E. Paiva Neto** (Instituto Agronômico), "Os solos do Estado de São Paulo e a cultura cafeeira", pub. n.º 17;
- J. Q. A. Marques** (Instituto Agronômico), "Conservação do solo em cafézal", pub. n.º 21;
- E. A. Graner** (E. S. A. "Luiz de Queiroz"), "Viveiros, semeadura e transplantação", pub. n.º 18;
- H. J. Scaranari** (Instituto Agronômico), "Métodos de plantio", pub. n.º 19;
- H. J. Scaranari** (Instituto Agronômico), "Tratos culturais do cafeeiro", pub. n.º 23;
- J. E. T. Mendes** (Instituto Agronômico), "Adubação do cafeeiro", pub. n.º 15;
- A. P. Viegas** (Instituto Agronômico), "Moléstias do cafeeiro", pub. n.º 24;
- J. Bergamin** (E. S. A. "Luiz de Queiroz"), "Pragas do café", pub. n.º 24;
- H. S. Lepage** (Instituto Biológico), "Noções gerais sobre inseticidas", pub. n.º 25.



CÁLCULO DE CUSTEIO DE CAFÉZAL



HÉLIO J. SCARANARI
Eng. agrônomo

É sempre de interesse estudar os resultados obtidos na exploração de um cafézal, pois, dêsses dados pode tirar-se proveito para a programação dos tratos dos novos cafeeiros. Em nosso meio, vicejam muitas lavouras cujas produções têm sido elevadas, graças às práticas empregadas, que, por muitos lavradores, são ainda encaradas

como antieconômicas. A fazenda do Bosque, em Cordeirópolis, como muitas outras, serve de exemplo do valor das novas práticas, podendo nela observar-se, com minúcias, toda a técnica de cultivo esmerado, aplicada a um cafézal e, fato importante, o custo dessas operações.

Todos sabemos os prejudiciais efeitos do mato nos cafeeiros, cuja produção é sensivelmente reduzida. Na Fazenda do Bosque, o combate às ervas ruins é executado pelas capinas com enxadas ou com carpi-deiras de tração animal. Estas somente-se empregam quando se verifica a impossibilidade de efetuar as capinas de todos os talhões com o pessoal existente.

A prática das adubações é adotada na propriedade e anualmente os cafeeiros recebem os fertilizantes nitrogenados, fosfatados e potássicos, juntamente com a parte orgânica. Para o ano agrícola 1958/59, a adubação foi programada com base na reação apresentada pelos cafeeiros na safra anterior e na previsão da futura produção esperada. A quantidade de nitrogênio empregada foi de 240 gramas, correspondentes a 1.200 gramas de nitrocálcio, parcelada em 5 vezes. Os cafeeiros receberam igual quantidade de potássio, ou seja, 400 gramas de cloreto de potássio. A terra da Fazenda do Bosque é do tipo roxa misturada, e essa quantidade de adubo potássico foi programada visando a eliminar os sintomas de deficiência observada no ano agrícola anterior. Os resultados foram satisfatórios. Como para o nitrocálcio, fêz-se o parcelamento na aplicação dêsse adubo. As 500 g

de superfosfato foram aplicadas juntamente com o estêrco, em sulcos abertos rentes aos cafeeiros. Graças ao espaçamento de 4 metros entre as plantas nas ruas, foi possível a passagem de um trator munido de dois sulcadores, os quais abriam sulcos para o enterrio da matéria orgânica. Esta foi transportada em carretas, que também transitavam nas ruas, permitindo que dois operários fôsem atirando o estêrco nos sulcos.

Além das adubações, alguns talhões foram beneficiados com a operação de cobertura do solo. Empregou-se bagaço de cana adquirido nas usinas próximas. Esses talhões estão localizados em manchas de terreno mais sêco e os cafeeiros apresentavam os sintomas de falta de água nos meses de inverno.

A presença de bicho mineiro e broca nos cafeeiros da fazenda é sempre inspecionada e, tão logo se observe aumento de infestação, inicia-se seu combate. Nos anos anteriores, notou-se somente a primeira praga e, na safra em estudo, também a broca preocupou a gerência da fazenda, tendo sido combatida.

O preparo do café é esmerado, tomando-se todos os cuidados para garantir um bom tipo de café e boa bebida. Assim, a colheita é feita exclusivamente dos frutos-cerejas despulpados no mesmo dia. A secagem é feita cuidadosamente ao sol, em terreiro.

Na relação que se segue, pode-se observar o custo de cada uma das operações citadas, além das despesas feitas com o transporte, seguros, armazenamento e impostos. Para termo de comparação, indicam-se os custos no ano de 1958 e no de 1959.

	1958 Cruzei- ros	1959 Cruzei- ros
Carpas com enxada	3,15	4,09
Carpas com carpi- deira	0,70	0,60
Extinção de grama	0,08	0,03
Adubação orgânica e química ..	12,80	11,99
Cobertura do solo com bagaço de cana	3,66	1,60
Combate à broca e ao bicho mi- neiro	0,72	1,29
Combate à geada	0,24	0,00
Colheita	13,14	28,61
Transporte de tur- mas	0,34	0,19
Transporte de café colhido	0,03	—
Despulpamento ...	0,97	2,44
Secagem	1,06	2,13
Benefício	0,30	0,84
Catagão de café (parte)	0,07	0
Transporte do café S. Paulo-Santos	1,10	2,92
Seguro no trans- porte	0,02	0,21
Armazéns gerais e impostos	4,35	13,02
Total	42,73	69,96

Vê-se, por essa relação, que as operações de maior custo foram a colheita, a adubação, o pagamento de armazenamento em Santos e os impostos. Considerando as elevadas produções obtidas, resultantes dos caprichosos tratos culturais adotados, as despesas com o custeio do cafézal de 4 anos foram largamente cobertas com a venda do café que mereceu preço especial em vista da sua qualidade.



CATAÇÃO ELETRÔNICA DO CAFÉ

A. Caryvalho
Eng. agrônomo

Não há dúvida que um produto bem apresentado e livre de defeitos tem melhor aceitação no mercado. Quando o café é colhido apenas em cereja e a seguir despolpado ou sêco em côco, os defeitos que surgem são bem menores do que na colheita total do café no pano ou em derriga. Um serviço inicial de separação do café é, às vezes, aconselhável pelo emprego de seletores, para o produto que vem da roça, com elevada quantidade de impurezas. Essa máquina, além das impurezas, separa o café em côco do maduro, o que permite a obtenção de uma parcela de café cereja, a qual, devidamente preparada, redundará em produto, melhor. As máquinas de benefício empregadas entre nós são de boa eficiência, não apenas na operação de benefício, mas também na separação de grãos incompletamente desenvolvidos e dos que conservam o pergamino ou a casca. Um produto de alta classe, no entanto, somente poderá ser conseguido com uma catação especial, a fim de separar os grãos de cor preta ou esbranquiçados ou mesmo os parcialmente defeituosos, devido ao ataque de

insetos. A catação no geral é feita manualmente porém há alguns anos já se vem cogitando no, emprego de dispositivos eletrônicos nesta operação. Na revista **Café**, publicada em Turrialba, Costa Rica, vol. 1, n.º 2, foi feita uma tradução, para o castelhano, de um capítulo do livro de R. Wilbaux, diretor do Laboratório de Estudos Técnicos de Bukavu, Ministério do Congo Belga e Ruanda Urundi, sobre esse assunto.

Ao que parece, a separação das impurezas do café por meios eletrônicos vem sendo realizada apenas no Congo Belga, usa-se um equipamento construído em Grand Rapids, Michigan, EE. UU., e, na Costa do Marfim, um dispositivo construído por uma firma de Londres. A eficiência das máquinas parece razoável, porém há certos senões a apontar, quais sejam: a) a máquina é de custo elevado e o rendimento é baixo, isto é, de apenas 25 a 30 kg de café por hora; b) necessidade de técnico especializado em eletrônica para regular o funcionamento; c) embora a máquina possa distinguir cores que o olho humano não percebe, a operação não pode ser feita de uma só vez. Apesar

dessas desvantagens, acentua-se que a separação eletrônica provavelmente será feita com frequência cada vez maior.

Os grãos pretos são os mais facilmente separados. Não se considera prático, no entanto, passar uma grande quantidade de café para eliminar apenas alguns grãos pretos. Os grãos esbranquiçados podem também ser removidos, porém, quanto aos grãos parcialmente danificados por insetos, a separação pelas máquinas eletrônicas é bem menos precisa. Ensaio feito com o classificador inglês, mostraram que a separação dos grãos pretos foi muito boa. Em uma amostra de 10,470 kg de café, a máquina separou 156 gramas de café preto e 1.112 gramas de grãos mais leves e imaturos, com um rendimento de 27 kg por hora. O classificador norte-americano precisou de vários ajustamentos para funcionar com o café Robusta. Verificou-se um rendimento de 26 kg por hora, embora os modelos mais recentes dêem rendimento de 40 a 50 kg/hora. Essas máquinas são bem mais complexas e de custo mais elevado. Convém salientar que os

técnicos do Kivu consideram a classificação eletrônica de pouca eficiência para os magníficos cafés Arábica que ali são produzidos. A catação manual desse café será eliminada mas substituída por separadores dos grãos por densidade. De acordo com opinião de outros técnicos, a eliminação pelo dispositivo eletrônico é imperfeito para os defeitos morfológicos como tamanho e forma de partículas (restos de pergaminho, grãos quebrados e broqueados), porque as máquinas eletrônicas ainda não estão adaptadas para esse fim, havendo, assim, necessidade de classificar previamente o produto antes do seu uso. Para que a separação eletrônica seja econômica, será preciso que haja preço melhor para o produto classificado e também preço razoável para o descarte.

E' assaz provável que futuramente sejam construídos novos tipos de máquinas, usando-se o princípio eletrônico da separação dos grãos pela côr, de modo a poderem ser usados com muita eficiência e baixo custo, no melhor preparo do produto.



Resumos e Transcrições

VANTAGENS DA COBERTURA MORTA PARA O CAFEIEIRO

Jorge Bierrenbach de Castro
Eng. agrônomo

O Instituto de Pesquisa do IBEC, com sede em Matão, dedica grande parte de suas atividades aos estudos sobre o cafeeiro e melhoramento das pastagens.

A alimentação do gado em melhores pastagens e a melhoria da produção de café, com novos métodos de cultivo, representam a meta dos especialistas do Instituto, tendo em vista o reerguimento das condições econômicas do Brasil. Sendo essas as duas principais atividades nacionais, pensam os referidos técnicos que qualquer melhoria nesses setores de atividade agrícola repercutirá intensamente na nossa economia. Diga-se, de passagem, que além dessas duas atividades, o Instituto se dedica também ao estudo de outros problemas agrícolas, numa valiosa colaboração com todos os especialistas brasileiros em prol do progresso de nossa agricultura.

Em comparação com os principais países produtores de café, o Brasil apresenta baixa média de produção. Sua média é mesmo das menores, como podemos verificar pelos dados adiante enumerados, expressos em quilos de café beneficiado por hectare: Brasil, 330; México, 375; Colômbia, 465; Angola, 595; Salvador, 685 e, Havai, 2.160. Po-

der-se-ia atribuir a alta média de produção desses países às suas reduzidas áreas geográficas mas a esse respeito é preciso dizer que a área ocupada pelo café no Brasil está concentrada, o que denota que estamos mesmo em inferioridade no que concerne à produtividade. Numerosas experiências aqui realizadas provam contudo a possibilidade de melhorarmos a produção por área, bastando, para isso, que dispensemos mais atenção à grande maioria das nossas lavouras aproveitáveis, especialmente às que se formaram de acordo com as novas técnicas agrônomicas.

O Havai destaca-se em todo o mundo pela elevada média de produção, atribuída a um estágio de cultivo bem mais evoluído do que o dos demais países. Sendo sua mão-de-obra muito cara, orçando entre 200 a 300 cruzeiros por hora, essa ilha procura elevar o padrão de cultivo para que a cultura se mantenha em bases econômicas. As adubações parceladas chegam a ser distribuídas 8 a 10 vezes por ano, o que significa que praticamente se aplica adubo químico ao cafeeiro todos os meses. É de tal sorte a importância que se dá à fertilização que o adubo chega a ser distribuído de avião. Enquanto a mão-

de-obra representa 10% do custeio de café, o adubo custa 90%, no caso da cultura em plena produção.

Tendo em vista as condições da região da Araraquarense e especialmente as de Matão, os especialistas do Instituto de Pesquisa do IBEC dedicaram o máximo de sua atenção à formação das novas lavouras, estudando os meios que possam concorrer para sua melhor formação.

As dificuldades de mão-de-obra indicaram a conveniência de estudos sobre os herbicidas. A princípio, utilizaram-se os de pré-emergência, substituídos depois pelos de post-emergência, por serem mais eficientes. Aplicado na base de um quilo do princípio ativo por hectare, não houve necessidade de carpas durante 10 meses, sem qualquer prejuízo para as plantas novas, e até com vantagens, pois, evitou-se a concorrência de ervas daninhas. Para avaliar a influência das ervas más nessa cultura, quando em formação, basta dizer que os terrenos tratados apresentavam 60 mudas de erva, por metro quadrado, enquanto os não tratados com herbicidas apresentaram 732 mudas na mesma área, as quais iriam concorrer com as mudas de café. Considerando-se que a aplicação se faz somente em 25% da área em cultivo, ou seja, em uma faixa de um metro ao longo da linha de cafeeiros, pode verificar-se o lado econômico dessa prática. Segundo dados obtidos, o custo da droga e da mão-de-obra não ultrapassa Cr\$ 1,50 por cova e por ano. Acrescentando-se-lhe mais 80 centavos para as carpas com planês nas entrelinhas, o custo total, por cova, atinge a 2,30 cruzeiros. A aplicação do herbicida tem a vantagem de não ferir as radículas do cafeeiro, como acontece com a enxada e com o planês, que

dificultam o desenvolvimento das plantas.

Outro ponto que vêm merecendo atenções do Instituto de Pesquisa do IBEC diz respeito ao emprêgo de nematocidas para permitir que as plantas se desenvolvam normalmente e atinjam a maturidade bem formadas. Essa prática, adotada em toda a lavoura do Havai, quando em formação, é das mais indicadas, pois, sabe-se que, passados os primeiros anos e com o sistema radicular bem desenvolvido, as plantas suportam perfeitamente a presença de nematoides no terreno, desde que a sua população não atinja a um excesso prejudicial, como acontece em várias regiões. O "vapan", por exemplo, na base de 36 milímetros cúbicos por cova, espaçadas 20 x 20 centímetros e a 30 centímetros de profundidade, permite a formação do cafeeiro em condições normais de desenvolvimento.

Mas os trabalhos mais importantes e certamente os de maior repercussão na formação de novas lavouras de café residem na aplicação de cobertura morta, quando da formação de lavouras novas. O dr. Medcalf conseguiu quase o dôbro da produção, durante os primeiros cinco anos. Preconiza-se a formação de novas lavouras sem o concurso de matéria orgânica, embora muitas vezes a cultura esteja sendo feita em terras que apresentam porcentagem elevadas ou bem razoáveis de matéria orgânica. Para as terras do tipo das da Araraquarense e especialmente para a região de Matão, como acentua êsse técnico, a cobertura morta é de inegável vantagem para os nossos cafeeiros, por várias razões, embora haja vários inconvenientes, entre os quais sobressaem os perigos de fogo e de geada.

Para o primeiro, há meio de defesa, qual o de aplicar a cobertura pouco antes do período das chuvas. Indicam-se também faixas livres, para isolar a lavoura.

Mas as vantagens da cobertura são tantas e tão evidentes que superam, por larga margem, os inconvenientes. Vejamos quais são essas vantagens.

Durante o período compreendido entre os meses de maio a setembro, normalmente a quantidade de água disponível no solo descoberto é insuficiente para que se forme um sistema radicular espesso e desenvolvido. Evidentemente, com a redução da água, a planta sofre, pois não tem a capacidade bastante para retirar os nutrientes do solo. Melhorando as condições físicas, químicas e biológicas do solo, e mantendo maior quantidade de água à disposição das plantas, a cobertura permite que o sistema radicular se desenvolva intensamente e acelere o crescimento das plantas.

Ao manter menor temperatura no solo, a cobertura morta permite que o sistema radicular explore maior cubo de terra, beneficiando a planta. A maior quantidade de fósforo encontrada nas folhas do cafeeiro quando coberto indica que a planta está aproveitando melhor esse elemento. Quando a temperatura é elevada, as raízes tornam-se suberizadas, isto é, revestidas de uma proteção para evitar dessecação com prejuízos para a planta; tornam-se murchas, sem raízes capilares e apresentam uma coloração pardacenta. As raízes das plantas com cobertura morta apresentam-se, ao contrário, turgidas, claras, cheias de radicelas, que intensificam o metabolismo vegetal, redundando em

maior desenvolvimento e em maior produção por área.

Outra medida de grande importância consiste na melhor proteção contra os efeitos da erosão; sabe-se que os terrenos protegidos devidamente impedem o desgaste do solo, além de manterem maior quantidade de umidade para uso das plantas.

Essas vantagens, como se vê, superam de longe as poucas desvantagens apontadas.

O aspecto econômico não foi descuidado pelo Instituto, pois a cobertura morta deve ser posta apenas no café em formação e somente na linha de cafeeiros, no primeiro ano e em uma faixa de mais ou menos um metro de largura. A medida que as plantas se vão unindo, a cobertura passa a ser feita nas entrelinhas, a princípio alternadas e depois em todo o terreno, até que, aos 5 ou 6 anos, ela é totalmente dispensada. A própria sombra do café e a quantidade de matéria orgânica formada ou em formação pela queda mais ou menos constante de folhas velhas encarregam-se de proteger o cafézal.

Para manter um hectare de café em cobertura, necessita-se do material de cultura de um a um hectare e meio, quando se emprega o colônio, que melhor se comportou nas experiências de Matão. Consegue-se uma boa manta com 15 a 20 quilos de capim seco durante 4 dias, para cada cova.

Os dados sobre a produção são evidentes, quanto às vantagens da cobertura morta, pois a produção dobra praticamente. Cada hectare plantado com colônio produz mais ou menos 30 a 45 toneladas de capim seco por ano, fornecendo mate-

rial para ser distribuído 4 a 5 vezes nesse período. Para todos os que estão formando lavouras em terras semelhantes às de Matão, não há dúvida sobre as vantagens de cobertura

morta, principalmente se se considerar que a produção por hectare, dobrada, auxilia a fase de maiores despesas. (**O Estado de S. Paulo** — Suplemento Agrícola — 15-6-960)



PROBLEMAS DE CONSUMO NO MERCADO AMERICANO DE CAFÉ

Teófilo de Andrade

A “poussée” valorizadora de 1954 ainda está a produzir os seus efeitos sobre o mercado consumidor de café dos Estados Unidos. O sr. Marcos de Souza Dantas pode ficar na história como o General Lee famoso por haver perdido uma grande batalha: a de Gettysburg. Tem êle a honra de ter sido o primeiro administrador brasileiro que tentou e perdeu uma valorização do café. Até então, todas as intervenções que levamos a efeito, no mercado internacional, haviam sido coroadas de êxito, embora com o sacrifício da nossa posição, no futuro.

Com elas, encorajávamos os nossos competidores. Em 1954, conseguimos êsses 2 objetivos negativos: demos alento aos concorrentes e perdemos a batalha valorizadora. Causamos prejuízos imensos a quantos possuíam café em estoque,

e conquistamos, brilhantemente, a má vontade de todos os importadores. Pior que isso: provocamos uma reação contra o café, por parte da dona de casa americana, que passou a comprar menos, e a beber café mais fraco, estragando, por muitos e muitos anos, o teor da bebida. Essas terríveis consequências para o produto perduram até hoje.

De então para cá, o americano passou a beber um café que não se compara ao que consumira outrora. O café fraco é, ademais, o veículo das más qualidades. E, conseqüentemente, o veículo para o consumo do **Robusta**, uma variedade que não apresenta as qualidades de perfume e sabor do **Arábica**. É este um dos motivos por que o café, africano, antes desconhecido no mercado americano, é atualmente ali importado, no volu-

me respeitável de três milhões de sacas por ano.

Em minha recente viagem aos Estados Unidos, tive oportunidade de experimentar o café nas casas de degustação, "drug-stores", bares e restaurantes. Verifiquei que, felizmente, já há uma melhora sobre dois e três anos passados. A má vontade foi esquecida. O café caiu de preço, estando, presentemente, a libra-pêso abaixo da marca de um dólar. Mas, perdeu o hábito do café fraco. As estatísticas demonstram que o volume de xícaras consumidas aumentou, mas com pouco aumento do pó, o que vale dizer, da quantidade realmente consumida.

Atualmente, verifica-se mesmo uma estabilização e, em certas zonas, até um recuo da quantidade bebida em xícaras. Dá-nos este estado de coisas a impressão de que o mercado está sendo saturado. E' por isso que se fala, com razão, na inelasticidade do mercado consumidor. No pé em que estão as coisas, não adianta reduzir o preço da mercadoria, que o consumo não aumentará por si. Somente uma grande campanha de propaganda, que faça o café ser preferido, em comparação com as bebidas concorrentes, poderá melhorar-lhe o consumo.

De acordo com as recentes estatísticas, divulgadas pelo Bureau Pan-Americano do Café, o povo americano bebe, presentemente, 377 milhões de xícaras grandes de café,

por dia, o que dá uma medida de 2,77 xícaras por pessoa, para a população acima de 10 anos. Nos Estados Unidos, não se dá café às crianças abaixo desta idade. Esta média é inferior ao recorde de 393 milhões de xícaras verificado no ano passado.

O café continua sendo a bebida favorita do povo americano. Mas os produtos concorrentes estão a afirmar-se, cada vez mais. Na verdade, o café ainda é preferido por 73,6% das pessoas, ao passo que 50,5% bebem leite, 39,2% os sucos de frutas e vegetais, e 32,1% as bebidas gasosas. As percentagens não se enquadram dentro do total 100%, porque muitas pessoas bebem, cumulativamente, uma e outra bebida. Mas 26,4% não bebem café algum.

O Bureau atribui a queda verificada ao fato de que uma percentagem grande de jovens, que estão a entrar na idade de beber café, já se habituaram às bebidas gasosas ou aos sucos de frutas e vegetais, ou ao leite. Está também a desaparecer, pelo envelhecimento, o grupo dos grandes bebedores, que consumiam mais de cinco xícaras por dia.

O "coffee-break", o café durante o trabalho, continua, contudo, a ser um dos fatores de manutenção do consumo. As enquetes feitas demonstram que 74% de todos os trabalhadores da indústria consomem café, durante o serviço. Contudo,

a percentagem varia muito, de grupo a grupo, de acôrdo com a atividade exercida, e também de acôrdo com a área. Na de Nova York, por exemplo, 82% dos trabalhadores têm o hábito do "coffee-break", ao passo que, nas pequenas cidades, a percentagem fica reduzida a 69%. Quanto às ocupações, as percentagens são de 79% para os empregados em escritórios e lojas, 71% para os trabalhadores em fábricas, e 68% para os empregados de transportes, ou que trabalham ao ar livre.

Um dos elementos de divulgação do café é a máquina automática, que se têm popularizado nas fábricas e lugares de trabalho. Presentemente, 19% deles têm máquinas para a venda de café, o que representa um aumento sôbre a cifra do ano passado, que era de 15%.

Quanto à qualidade, pela maneira de preparo, as enquetes demonstraram que sômente 70% do café é consumido em suas forma normal de fazer a infusão; 18% bebem sômente café solúvel; 12% bebem o café preparado de ambas as formas; e 7% (gente entre 60 e 69 anos) bebem café descafeinado.

O preço, hoje em dia, a despeito da queda do café cru, continua sendo de 10 centavos a xícara. Entretanto, em 27% dos lugares de trabalho, o café ainda custa cinco

centavos, cotação que vigorou até o fim da guerra.

Êstes dados estão a mostrar que o Bureau Pan-Americano do Café precisa ser munido de fundos especiais, a fim de desenvolver uma grande campanha em favor do café, em concorrência com as outras bebidas, a fim de que o seu consumo possa aumentar. O "standard" de vida do país é muito alto e o café entra, ali, sem pagar direito de espécie alguma.

Na Europa, o único país que não taxa o café é a Noruega. A Bélgica tem uma tarifa que não aplica na dependência, porém, das concessões que lhe fizemos no GATT. Se não forem provadas as negociações, que dependem irresponsabilidade do Congresso Brasileiro, aquelas taxações serão postas em vigor. O mesmo deverá acontecer em outros mercados.

Nos países da "cortina de ferro", em cujo consumo os nossos "nacionalistas" querem firmar a nossa exportação, o café é onerado com tais impostos que o quilo chega a custar ao consumidor a ninharia de 30 dólares, ou seja cêrca de 4.000 cruzeiros.

Guardar café é fácil. Aumentar o seu consumo é que é o grande problema. (De "O Jornal" — Rio de Janeiro — 16-8-60)

ATOS OFICIAIS

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

COMUNICADO N.º 60/81

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos Artigos 6.º e 7.º da Resolução n.º 165, de 24-6-60 (Regulamento de Embarques da Safra 1960/1961), e em aditamento ao Comunicado n.º 60/70, de 12-7-60, comunica, para os devidos fins, que também já se encontram habilitados a receber cafés das quotas de EXPURGO e CONSUMO INTERNO de produção do ESTADO DE MINAS GERAIS, os armazéns situados nas localidades abaixo indicadas:

ARMAZÉNS DO IBC

CAMPOS ALTOS — Rêde Mineira de Viação.

ARMAZÉNS DA CASEMG

GOVERNADOR VALADARES — Estrada de Ferro Vitória a Minas.
Rio de Janeiro, 1.º de agosto de 1960.

(a) **Adolpho Becker** — Presidente, interino

COMUNICADO N.º 60/83

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos Artigos 14 e 17 da Resolução n.º 165, de 24-6-60, comunica, para os devidos fins, que os cafés das quotas DESPOLPADO e COOPERATIVA, encaminhados para o pôrto do Rio de Janeiro, serão recolhidos aos Armazéns do IBC, sitos à rua Carlos Seidl, 551, sendo aí classificados e conferidos, para efeito de liberação.

Rio de Janeiro, 3 de agosto de 1960.

ADOLPHO BECKER

Presidente, interino

COMUNICADO

Encaminhamento de cafés da safra 60/61 para o pôrto de Santos

Para conhecimento dos interessados, comunicamos que, a partir de 4-8-60, fica autorizado o encaminhamento de cafés da Quota "PREFERENCIAL", da Safra 60/61, para o pôrto de Santos.

Santos, 4 de agosto de 1960.

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

(a.) **Jamyr Franco** — Agente Int.º

(a.) **Joaquim Carvalho Fernandes** — Contador

COMUNICADO N.º 60/100

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, no âmbito de suas atribuições legais, tendo em vista a proposta da Comissão Executiva de Assistência à Cafeicultura, aprovada pelo Conselho da Superintendência da Moeda e do Crédito, objetivando a estabilidade dos preços do café, comunica que esta Autarquia promoverá intervenção nos mercados do Interior e dos portos de Santos, Paranaguá, Rio de Janeiro e Vitória, comprando, sempre que necessário, nas seguintes bases e condições:

CAFÉS DO DISPONÍVEL

Nos portos de Santos e Paranaguá:

— Cafés de tipo não inferior a 5/6 de exportação;

— Preço base de Cr\$ 590,00 por 10 quilos para o tipo 4 de exportação, com deságio de Cr\$ 5,00 por meio tipo por 10 quilos sem ágio para os cafés de tipo melhor que 4.

No pôrto do Rio de Janeiro:

— Cafés estilo Santos de tipo não inferior a 5/6 de exportação.

— Preço base de Cr\$ 590,00 por 10 quilos para o tipo 4 de exportação, com deságio de Cr\$ 5,00 por meio tipo por 10 quilos sem ágio para os cafés do tipo melhor que 4;

— Cafés de bebida “Rio Zona” não inferiores ao tipo 7 de exportação;

— Preço base de Cr\$ 515,00 por 10 quilos para o tipo 5/6 de exportação com deságio de Cr\$ 5,00 por meio tipo por 10 quilos, sem ágio para os cafés melhores que o tipo 5/6.

No pôrto de Vitória:

— Cafés não inferiores ao tipo 7 de exportação, sem ágio para os cafés melhores que o tipo 7, ao preço de Cr\$ 435,00 por 10 quilos.

CAFÉS NO INTERIOR

Dos Estados de São Paulo, Paraná, Goiás, Mato Grosso e Minas Gerais de produção dos municípios mencionados no artigo 9.º da Resolução n.º 171, de 7 de julho de 1960:

Cafés não inferiores ao tipo 5/6 de exportação, em lotes corridos, ensacados, já despachados ou depositados em Armazéns Gerais, no Interior, ao preço de Cr\$ 3.150,00 por saca de 60 quilos líquidos.

O preço acima se entende para cafés das Quotas da Série de Mercado que sejam vendidos acompanhados de documentos de despacho ou entrega das correspondentes Séries de Consumo Interno e de Expurgo, necessárias

FINANCIAMENTO DE CAFÉ PELO BANCO DO ESTADO DE S. PAULO

Foram estabelecidas pelo Banco do Estado de São Paulo as normas e bases para financiamento de café da safra de 1960-61, em São Paulo. O esquema elaborado pelo referido Banco foi submetido ao secretário da Fazenda sr. Vicente de Azevedo, que o encaminhou à apreciação do governador Carvalho Pinto.

Dos estudos feitos pelos órgãos técnicos daquele estabelecimento, aprovados pela respectiva diretoria, se depreende, ao serem fixadas as bases de financiamento, a preocupação de criar, através delas, o estímulo para os cafés de alta qualidade, mediante financiamento compensador; essas bases, como se verifica, são mesmo ligeiramente superiores às que foram baixadas pelo Banco do Brasil e trazem uma inovação, que é o financiamento da quota intitulada "quota de cooperativas", de que trata o art. 16 do Regulamento de Embarques baixado pelo Instituto Brasileiro de Café.

São as seguintes as bases estabelecidas para financiamento das diversas séries:

I — SÉRIE DE MERCADO

Conhecimentos ferroviários de embarque para Santos, quando se tratar de lavradores e dentro da sua própria produção:

	Cr\$
a) DESPOLPADO — Prazo de 60 dias	3.100,00
b) MOLE — Preferencial e Cooperativa	3.000,00
c) MOLE — Comum	2.800,00
d) DURO — LIVRE — Preferencial e Cooperativa	2.700,00
RIO — Comum	2.300,00
e) BEBIDA RIADO — Preferencial e Cooperativa	2.300,00
f) RIO — Preferencial e Cooperativa	2.200,00

II — SÉRIE DE CONSUMO INTERNO

Tipo inferior a 4	2.100,00
Tipo 4 para melhor	2.600,00

III — SÉRIE EXPURGO

170,00

IV — Financiamentos em "Warrants" de cafés chegados a Santos

Para as operações constantes dêste item, baseadas em cafés chegados a Santos e liberados pelo IBC, desde que garantidas por "warrants" de Companhias de Armazéns Gerais não ligadas aos comerciantes, o financiamento será o seguinte:

Tipo	Espécie	Bebida	Cr\$
4/6	Conhecimento	Mole	2.500,00
4/6	Idem	Duro	2.300,00
7	Idem	Mole	2.300,00
7	Idem	Duro	2.100,00
Consumo interno, até tipo 4			2.200,00
Inferior a 4			1.800,00
Expurgo			150,00

Disponível:

4/6 — Mole	2.800,00
4/6 — Duro	2.600,00
7 — Mole	2.600,00
7 — Duro	2.400,00

A partir de 1.º de setembro, portanto, as agências do Banco do Estado, sediadas no Interior paulista, deverão estar de posse das necessárias instruções a fim de dar andamento aos pedidos de financiamento de café que lhe forem formulados.



Superintendência dos Serviços do Café

Agência de Santos

COMUNICADO

Para conhecimento dos interessados, comunicamos que a partir de 4-8-60, fica autorizado o encaminhamento de cafés da Quota PREFERENCIAL da Safra 60-61, para o pôrto de Santos.

Santos, 3 de agosto de 1960.

SECRETARIA DA FAZENDA

Superintendência dos Serviços do Café

Agência em Santos

CARLOS ANTONIO MENON

Encarregado.

CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ

1957 a 1959

Reproduzimos, a seguir, o levantamento da importação mundial de café, em 1959, elaborado pela firma George & Gordon Patton, de Nova York. O que mais impressiona no quadro abaixo é a evolução do consumo no mercado norte-americano. Os EE. UU., cujo consumo girava em torno de 20 milhões de sacas anualmente, subiu em 1959 para 23.166.413 sacas de 60 quilos. Assim, é que de um consumo mundial de 41.541.161 sacas, os EE. UU. participam de mais da metade. E ao passo que o consumo nos Estados Unidos cresceu de 3 milhões de sacas em um ano, o resto do mundo não foi além de 1.400.000. Percentualmente, o crescimento do consumo nos EE. UU. se processou, em 1959, à base de 15%, enquanto que no resto do mundo não chegou a 9%. Eis o quadro do consumo de café, no mundo, nos últimos três anos, em sacas de 60 quilos:

Países	1957	1958	1959(*)
Estados Unidos.....	20 859 000	20 162 655	23 166 413
França.....	3 166 366	3 182 326	3 398 886
Alemanha Ocidental.....	2 467 363	2 711 149	2 973 815
Itália.....	1 295 646	1 356 850	1 400 346
Suécia.....	956 282	1 848 969	1 132 433
Bélgica-Luxemburgo.....	845 897	874 649	982 871
Canadá.....	835 736	894 670	965 854
Reino Unido.....	756 774	738 348	883 115
Holanda.....	653 120	721 027	852 735
Dinamarca.....	549 384	621 383	640 326
Finlândia.....	504 686	522 949	560 050
Argélia.....	455 118	455 247	495 852
Suiça.....	366 922	383 969	446 024
Noruega.....	397 304	450 900	418 241
Argentina.....	584 307	671 725	315 482
Espanha.....	204 218	208 060	300 248
União Sul Africana.....	184 584	185 252	185 750
Portugal.....	143 700	179 250	170 018
Austrália.....	105 718	123 838	169 874
Áustria.....	138 230	149 631	163 470
Tchecoslováquia.....	75 486	90 117	159 526
Alemanha Oriental.....	202 000	263 000	152 110
Sudão.....	132 256	72 862	139 428
Polônia.....	26 367	26 643	129 000
Japão.....	91 371	106 184	125 485
Rússia.....	85 000	68 000	122 460
Grécia.....	100 017	116 400	117 660
Chile.....	98 611	91 025	107 000
Hungria.....	35 067	25 950	92 395

(continua)

CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ 1957 a 1959

(continuação)

Países	1957	1958	1959(*)
Marrocos.....	97 429	110 783	87 567
Uruguai.....	41 079	52 486	79 074
Iugoslávia.....	47 532	64 064	76 027
Egito.....	56 642	97 176	64 716
Israel.....	32 400	37 273	49 500
Tunísia.....	33 933	33 433	40 809
Líbano.....	31 707	29 854	39 331
Síria.....	25 281	46 289	37 018
Tailândia.....	58 000	35 000	35 000
Islândia.....	15 953	22 985	26 000
Filipinas.....	27 293	26 461	25 000
Gibraltar.....	23 683	36 059	23 307
Nova Zelândia.....	12 502	18 877	19 928
Jordânia.....	21 603	20 781	17 500
Ceilão.....	10 348	12 764	16 396
Chipre.....	9 748	14 227	14 222
Hong-Kong.....	4 500	6 229	10 307
Iraque.....	16 983	12 091	10 000
Irlanda.....	5 623	5 321	8 421
Malta.....	3 925	3 645	5 171
Irã.....	2 484	3 415	3 000
Outros.....	85 000	75 000	99 000
Totais.....	36 980 447	37 129 011	41 541 161

Observação: (*) Preliminar.

(Boletim da Associação Comercial de Santos — 16-4-1960)

NOVO APARELHO PARA COLHEITA DE CAFÉ

Um novo aparelho para a colheita de café, que aumenta de 33% a produtividade do trabalhador, está sendo fabricado em Pôrto Rico, segundo se informou naquela cidade. Inventado por Ernest F. Colon, professor do Colégio de Artes Agrícolas e Mecânicas de Mayaguez, o aparelho permite aos lavradores usar as duas mãos na colheita. Simples e barato, o colhedor consiste de uma funda cesta de lona ligada à cintura do lavrador por um cinto, ao qual também está preso um bastão curto com um gancho na extremidade. O gancho segura os ramos do cafeeiro para o trabalhador. Normalmente, o lavrador segura um ramo com uma das mãos e tira o café com a outra.

A sacola de lona, com um aro de metal, tem uma boca bastante ampla, a fim de evitar desperdício; o fundo pode ser aberto, de modo que a bolsa passa ser esvaziada rapidamente. O preço do conjunto é de nove dólares.

O CAFÉ VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

NOVA MEDIDA DE CAFÉ

O Bureau Pan-Americano do Café anunciou esta semana à indústria do café dos Estados Unidos que está pronta, para distribuição, a Nova Medida de café, de desenho moderno.

Esse anúncio foi feito mediante o envio aos fabricantes de café em todo o país de um jôgo de três amostras da nova Medida de Café, uma azul, outra vermelha e outra amarela, acompanhando-se as amostras de um carta-circular explicativa do Bureau.

Na carta-circular, o Bureau chama a atenção para o fato de que essa nova Medida de Café, de estilo especial aprovado pelo Instituto de Preparo do Café, e é de fato a primeira medida de café realmente modificada desde o ano de 1945, uma vez que, apesar das modificações de menor monta feitas anteriormente, a medida de café era então a mesma, de forma cilíndrica. A nova medida, com o mesmo volume da anterior, tem uma forma mais graciosa, e de mais fácil manejo, como uma colher de sopa com a parte côncava mais aprofundada e com linhas geométricas.

O Bureau também explica na carta-circular de apresentação que a nova medida de café vai ser tema da publicidade do Bureau nos seus anúncios em futuro próximo, a começar de Setembro.

Com o fim de fornecer aos torradores de café a Medida de Café por preço módico e convidativo, o Bureau pagou pelas despesas iniciais da fabricação e adquiriu grandes estoques do artigo, de modo que os fabricantes de café somente pagam o preço de custo das novas Medidas de Café. O preço básico para 1.000 medidas de café para cima, em qualquer cor, é de \$6.33, muito mais baixo do que anteriormente. Por preço adicional, as medidas de café podem ter estampadas no lado ou no fundo exterior as marcas das firmas fabricantes de café.

As novas medidas têm, impressas em relêvo, duas identificações: uma, no fundo, sobre a quantidade de café a ser usada na preparação da bebida; e outra no cabo, com a aprovação oficial do Instituto de Preparo do Café. A informação oficial, no fundo da Medida de Café, é de “uma Medida de Café para uma xícara (6 onças) da bebida”.

“A Nova Medida de Café”, diz o Bureau em sua carta-circular, “tem como fim despertar novamente o interesse entre os consumidores por uma xícara de café, concitando-os e estimulando-os a tomar uma boa xícara de café que lhes dê o desejo de tomar outra.” Quando o café preparado na proporção indicada e aprovada pela indústria, o rendimento é de 40 xícaras por libras do produto. Essa proporção foi recomendada originalmente pela Comissão de Preparo do Café da National Coffee Association em 1944.

As novas Medidas de Café podem ser adquiridas no Bureau Pan-Americano do Café, na sua sede, 120 Wall Street, New York 5, N. Y., por todos os interessados no comércio do café e na sua adequada preparação.

CAMPANHA DA SEGURANÇA NAS ESTRADAS

A campanha de segurança nas estradas do Bureau Pan-Americano do Café foi adotada por várias organizações cívicas e administrativas dos Estados Unidos. Como exemplo do trabalho levado a efeito nesse sentido pelo Bureau, através do seu Departameto de Relações Públicas, vamos transcrever a em que se relaciona o Coffee Break (Pausa para o Café) com a segurança do tráfego nas estradas:

“Stockton, Cali. (UPI). — As autoridades do Município de San Joquin estão esta semana levando a efeito uma experiência com o objetivo de ver se as Pausas para o Café dos motoristas cansados contribuem para reduzir o número dos acidentes no tráfego nas estradas, nas épocas de festividades e feriados.

John Burnett, de Manteca, presidente do Conselho de Segurança no Tráfego do Município, anunciou que os membros da sua organização estabeleceriam pontos de fornecimento de café, que seria oferecido gratuitamente, ao longo das estradas mais movimentadas, na sexta-feira e na segunda-feira — dias em que em geral saem das cidades e voltam para as mesmas nos fins-de-semana.

Burnett declarou que os motoristas devem ser estimulados, na horas de tráfego mais intenso, nos fins-de-semana, em que sexta-feira ou segunda-feira também são feriados (porque nesses fins-de-semana é sempre maior o volume do tráfego), a fazer paradas nas estradas para descansar os nervos e tomar café, em intervalos regulares.

Declarou também o Sr. Burnett que se a experiência de sua organização der resultados positivos, o programa de segurança nas estradas com a Pausa para o Café será ampliado, com atenção a várias altas estradas de rodagem de seu Município.” (Carta Semanal n.º 1199 — 1-7-960).

PROMOÇÃO DO CAFÉ GELADO

A campanha de promoção do café gelado do Bureau Pan-Americano do Café, realizada regularmente nos meses de verão nos Estados Unidos, está chamando a atenção, este ano, de maneira particular, os operadores de donos de restaurantes. O artigo que transcrevemos a seguir, baseado em informações do Bureau para fins de publicidade, foi publicado recentemente na revista **Midwest Restaurant News**:

“Mantenham os amantes do café contentes no verão.

Os verdadeiros amantes do café, quando chegam as tardes quentes do verão, quando faz muito calor para se tomar uma xícara de café quente, não se contentam completamente com qualquer bebida apropriada para o verão, em

restaurantes que freqüentam, razão pela qual talvez tenham mudado de restaurantes.

Nas manhãs frias, os consumidores que fazem a sua Pausa para o Café provavelmente pedem café quente, durante todo o ano, mas para manter os fregueses satisfeitos durante a Pausa para o Café na tarde é necessário oferecer-lhes café gelado com características uniformemente boas, preparado com café regularmente bem feito.

O bom café gelado depende, para começar, de café bem preparado. O café bem encorpado, saboroso, é o que dá um café gelado com boas qualidades. O café gelado pode ter essas qualidades, preparado de várias maneiras.

O método preferido de fazer bom café gelado é o de preparar o café bem encorpado pelo sistema comum — mas usando-se apenas 1 1/2 galões de água para uma libra de café. Enchem-se então copos de 12 onças de capacidade com quatro cubos de gelo cada um, entornando-se sobre os mesmos o café regularmente preparado. O gelo dissolve-se, dando à bebida a consistência desejada.

Caso se deseje, o mesmo café encorpado pode ser colocado numa vasilha durante a noite, mesmo no caso de ser refrigerada. Bastam, em geral, três cubos de gelo para a bebida, assim já resfriada, num copo de 12 onças.

Também se pode fazer o café gelado de boa qualidade com café preparado regularmente, transferindo parte do café recém-preparado para os receptáculos do congelador da geladeira. Se os cubos de café forem usados para o resfriamento de café quente, o café não perderá seu sabor original. Os cubos de café devem, entretanto, ser usados dentro de um período de 24 horas.

Os “acessórios” do café gelado, como o creme batido que flutua na bebida, aumentam o interesse dos consumidores, contribuindo para dar mais uma variação de gosto ao café gelado.

Ainda mais importante é servir o café no momento em que fica gelado. Servi-lo mais tarde é contraproducente, uma vez que o objetivo é servir café fresco. Se o consumidor demorar a beber o café gelado, isto é lá com êle. Os operadores de restaurantes devem servir a bebida de maneira atraente e apropriada — e os consumidores não deixarão de apreciar, porque a sede também não espera.”

PROPAGANDA DO CAFÉ

O Sr. E. G. Laughery, presidente do Instituto de Preparo do Café, acaba de anunciar que está pronto para ser distribuído um curto filme, intitulado “The Long Cool Summer”, de 5 minutos de duração, especialmente para os programas de televisão de interesse feminino, sobre o café gelado.

O filme não só mostra várias maneiras básicas para a preparação do bom café como mostra várias maneiras de tornar ainda mais atraente a bebida, com a adição de creme e outros ingredientes que dão ainda mais encanto ao café. Mostra, ainda, outras formas de uso do café, tais como as sobremesas intituladas “Viennese Velvet Coffee e Coffee Mocha, ou outras formas de café

especialmente indicadas para as festas, tais como o **Coffee Tropical**, o **Spiced Coffee** e o **Coffee Mist**.

A distribuição do pequeno filme sobre o café está sendo feita pela própria firma produtora, "Vision Associates", de Nova York, tanto entre as estações de televisão como entre os comerciantes de café e outros interessados. O Sr. Laughery também anunciou que a mesma firma está atualmente produzindo um café sobre o café quente, o qual será distribuído pelo Instituto de Preparo do Café durante o Outono. (Carta Semanal n.º 1200 — 8-7-960).

No último número da revista **Coffee Trade News**, editada pela **Coffee Publicity Association**, de Londres, Grã Bretanha, aparece o artigo intitulado "O Café em Angola", que transcrevemos a seguir:

"Angola, cujo nome se deriva da designação Bantu "Ngola", que constitui a África Ocidental Portuguesa, é a mais antiga e maior colônia de Portugal, datando de 1483, quando Diogo Cão, em busca da rota a Índia, subiu pelo Rio Congo. A colônia é limitada ao norte e ao nordeste pelo Congo Belga, ao sul e a sudeste pela África do Sudoeste e pela Rodésia do Norte, e a oeste pelo Oceano Atlântico, com uma costa de mais de 1.600 quilômetros.

Quando Diogo Cão subiu o Rio Congo, fêz várias inscrições nas rochas marginais, uma das quais ainda se pode ver em Yelala, e, no local onde encontra atualmente São Salvador, estabeleceu cordiais relações com o "Senhor do Congo", cujo enorme reino ocupava grande parte da região que hoje inclui territórios da França, da Bélgica e de Portugal, inclusive Angola. O explorador português levou a Portugal alguns dos chefes negros que, depois de batizados e instruídos nas leis e nos costumes da Metrópole, regressaram para Angola, sob a direção de Simão da Silva. Embora os primeiros colonizadores tivessem chegado a Angola em 1491, o governo de Portugal não iniciou a colonização senão depois, tornando-se mais interessado no Brasil, descoberto pouco depois, do que nas suas demais possessões.

Paulo Dias de Novais partiu para Angola em 1574, como Governador, e no ano seguinte estabeleceu a colônia de Luanda, mas teve pouco tempo para se dedicar à colonização, empregando a maior parte do seu tempo e de seus esforços em repelir invasores. Com a morte de Novais, em 1589, os direitos e privilégios que lhe haviam sido concedidos pela Coroa de Portugal revertaram para a Coroa da Espanha, que então dominava a península ibérica. O Rei Felipe II da Espanha enviou a Angola dois governadores os quais, por sua vez, se ocuparam principalmente em repelir os ataques dos holandeses, que desejavam capturar e explorar algumas das possessões espanholas. Os holandeses conseguiram se estabelecer brevemente, em 1641, capturando Luanda e Benguela, mas foram expulsos em 1648.

Apesar de seus vários governadores, Angola não progrediu quase nada durante o século XVIII, limitando-se o seu comércio principalmente ao marfim, às ceras e ao tráfico de escravos. Os negros de Angola eram, de fato, os melhores escravos, sendo enviados para trabalhar nas lavouras do Brasil. Os traficantes de escravos se ocupavam tanto com tal tarefa que negligenciaram com-

pletamente a agricultura em Angola, fazendo-se até a troca de alimentos do Brasil pela remessa de escravos. Com a abolição do tráfico de escravos, em 1893, surgiram novos problemas. Havia possibilidades para o cultivo de açúcar, algodão, arroz e café, mas não houve estímulo bastante, nem organização suficiente. Os nativos cultivam o café, mas não faziam a tempo a colheita, a quarta parte da qual chegava estragada em Luanda. Sòmente em 1957 o Góvêrno de Portugal tomou medidas ativas para remediar a situação. Livingstone e Stanley tinham explorado anteriormente o Continente africano e a Grã-Bretanha olhava com inveja para as possessões portuguesas na África. Finalmente, os portugueses levantaram um empréstimo para financiamento de obras públicas em Angola, tendo sido enviados para lá engenheiros e técnicos.

Naturalmente, as comunicações são fator básico para o desenvolvimento de uma região, e o que Angola estava precisando essencialmente de uma estrada de ferro, mas as finanças portuguesas não o permitiam. Em 1854, Livingstone havia notado a existência de cobre no Distrito de Katanga, no Congo Belga, e em 1891 Cecil Rhodes enviou Robert Williams, engenheiro de minas, para investigar a região. Williams observou que a mineração era praticável, mas não havia meios de transporte para levar o cobre para a costa, e, assim sendo, solicitou das autoridades portuguesas permissão para construir uma estrada de ferro entre Lobito Bay e a fronteira oriental de Angola. Mas a permissão sòmente foi dada em 1902, e, devido a vários obstáculos e principalmente a Primeira Guerra Mundial, a estrada de ferro de Bengala só foi terminada em 1928, entrando em funcionamento no ano seguinte.

A escassez de mão de obra e a distribuição irregular dos trabalhadores disponíveis têm sido por muito tempo um dos grandes problemas de Angola. De acôrdo com um recenseamento de 1950, a população de Angola era de 4.146.000 negros. Sendo a área da colônia de 480.000 milhas quadradas, o índice de população é de 8,6 pessoas por milha quadrada. Além disso, a população se concentra nos distritos de Luanda, Benguela e Huambo, achando-se praticamente tôda a mão de obra disponível na metade ocidental do país. A população negra é constituída pelos descendentes dos Bantus, que tomaram conta da região no século XIV, encontrando-se também uma pequena parte de Bushmen no sul.

O clima de Angola é, em geral, bom. Nas vizinhanças da costa, o terreno é úmido, com muitos pântanos, e a doença do sono tem sido uma praga para os habitantes, embora recentemente grupos especializados no combate à doença do sono tenham feito muito para remediar a situação. Entre a margem costeira e planalto central, em que se encontram altitudes de 4.000 a 6.000 pés existe uma zona intermediária, com altitudes de 1.500 a 4.000 pés, onde a terra é amena e coberta de vegetação, gosando de um clima relativamente temperado e de locais de sombra protetora, mesmo na época do "cacimbo", a estação da seca. Ao norte, no Distrito Marechal Carmona, o café cresce selvagem, mas não é cultivado nos vales, que são quentes e úmidos e causam febres aos brancos, ao passo que não há trabalhadores negros disponíveis.

Os dois rios principais de Angola são o Cuanza e o Cunene, que desembocam no Atlântico, o primeiro entre Luanda e Pôrto Amboim e o segundo ao longo da fronteira meridional, abaixo do Cabo Tigre. Embora Nova Lisboa

(Huamba) seja a capital oficial, Luanda é a capital **de facto**, onde o Governador Geral reside e onde se encontra a maior parte das indústrias do país. Benguela dispõe de um Centro de Saúde e de um Jardim da Infância, ao passo que o porto de Lobito tem adquirido importância em virtude da estrada de ferro de Benguela. Ao sul de Benguela fica Mocimedes, com uma florescente indústria da pesca, exportando peixe seco para outras partes da África e peixe em pó para os Estados Unidos e para alguns países da Europa. Em Malange, no interior, as atividades se concentram principalmente no cultivo do feijão, da mandioca e do milho, achando-se também em processo de desenvolvimento as culturas do fumo e do algodão.

Quanto a exportações, os diamantes, da região nordeste de Angola, representaram, em 1954, 12% do total, ao passo que o peixe em pó, o sisal e o milho representaram, respectivamente, 7%, 6% e 5% do total das exportações. As exportações de café, entretanto, as maiores, com 44% do total das exportações, total é esse no valor de \$47.465.600 dólares. Embora o café seja nativo em alguns distritos de Angola, durante muito tempo os brancos se mostraram indiferentes ao cultivo do cafeeiro. Atualmente, 75% do café de Angola é produzido em fazendas de brancos.

O café Robusta, também chamado "Café do Congo", constitui a maior parte do café de Angola. É classificado de acordo com a região de origem e dividido em três qualidades. É mesclado com outros cafés e os tipos de melhor qualidade são exportados para os Estados Unidos. O café Arábica, que geralmente se cultivava em terras altas, a mais de 2.000 pés acima do nível do mar, é cultivado nas áreas de maior altitude no sul de Angola, sendo a sua produção de algumas centenas de toneladas por ano.

Gabela, a umas 50 milhas da cidade costeira de Novo Redondo, de onde o café é exportado, é o ponto final de uma ferrovia que começa em Porto Amboim, para uso dos produtores de café nesse rico distrito. Perto da cidade encontra-se uma grande fazenda de café, em que trabalham alguns milhares de nativos e cerca de duzentos homens brancos.

A Junta de Exportação de Café está promovendo a produção de café, organizando dois tipos interessantes de unidades agrícolas cafeeiras. A Junta constrói residências e silos de concreto para os cultivadores nativos que provam que são capazes de produzir pelo menos uma tonelada de café por ano, e esse financiamento é pago em prestações, de acordo com os lucros obtidos pelos cultivadores; e a Junta também financia o cultivo de café em unidades subsistência e bonificação, obrigando-se essas famílias a cortar o mato e a agrícolas, de famílias procedentes do Congo Belga, fornecendo-lhes abrigo e subsistência e bonificação, obrigando-se essas famílias a cortar o mato e a preparar o terreno para o cultivo do café, sem recebimento de salários. A Junta tem como finalidade tornar essas unidades auto-suficientes, o que leva alguns anos, para que as mesmas então funcionem como cooperativas. Essas famílias têm que cultivar doze acres de café, além de outras plantações, tais como frutas cítricas, vegetais, milho, arroz e feijão. De 1957 para 1959, a produção de café em Angola aumentou de 1.267.083 sacas para 1.483.200 sacas." (Carta Semanal n.º 1201 — 15-7-960).

CAFÉ COLHIDO EM WALL STREET

Com êsse título, apareceu um artigo sindicalizado em 850 jornais norte-americanos e canadenses, de autoria do Sr. Gaynor Maddox, conhecido comentarista dos Estados Unidos. O Sr. Maddox, a convite do Departamento de Relações Públicas do Bureau Pan-Americano do Café, teve a oportunidade de assistir a um acontecimento interessante. a colheita, na sede do Instituto Mexicano do Café, vizinho do Bureau, de uma pequena safra de cerejas de um cafeeiro que, no referido Instituto, chega ao teto do escritório do Sr. Jorge Canavati, Representante do Instituto Mexicano do Café em Nova York e membro da Junta Executiva do Bureau Pan-Americano do Café. O Sr. Maddox fala em seu artigo justamente das dificuldades que se apresentam aos produtores com relação à colheita e ao processamento do café, e recomenda a seus leitores (dos jornais cuja circulação combinada é de 25.000.000 de exemplares) que preparem o seu café de acôrdo com a receita recomendada pelo Bureau:

“Acabamos de colher uma xícara de café, sim senhor, 50 cerejas vermelhas de café, de um cafeeiro de três metros de altura, num escritório de Wall Street — o Bureau Pan-Americano do Café.

As cerejas que colhemos, uma por uma, foram colocadas numa xícara, representando a safra necessária à preparação de uma xícara de café — 50 grãos de café; uma libra de café torrado requer 2.000 grãos de café.

A seguir, fomos ao Instituto de Preparo do Café, situado no mesmo edifício, onde os peritos tiraram a polpa das 50 cerejas e colocaram os grãos num fogão elétrico onde elas rapidamente se secaram, sendo, em seguida torradas. — levando todo o processo — da colheita à bebida — exatamente uma hora. Finalmente, com os 50 grãos de café torrado foi preparada uma xícara de café. Mas o processamento do café, comercialmente, requer várias semanas, principalmente, de trabalho manual. Não há máquina que possa selecionar os grãos maduros dos verdes, por exemplo. A secagem é feita ao sol, durante dias, sendo os grãos separados e classificados por peritos. O café torrado que compramos no mercado é em geral uma mescla de cafés de vários países latino-americanos, os quais produzem cêrca de 80% do café mundial exportável.

Foi interessante a experiência por que passamos, com a nossa xícara de café preparada dentro de uma hora, por processos concentrados. Aconselhamos aos leitores que preparem o seu café, comprado no comércio, de modo que seja uma bebida saborosa e encorpada. As donas de casa, para fazerem seus maridos felizes, devem pôr bastante café na cafeteira — foi o que me disseram em Wall Street, quando eu estava colhendo as minhas 50 cerejas de café.

As cafeteiras devem sempre estar completamente limpas, quando se prepara o café. O café deve ser fresco, com tipo de moagem adequada ao seu tipo de cafeteira. E as medidas exatas são as seguintes: uma medida-padrão de café (ou seu equivalente, duas colheres de sôpa normalmente cheias para três quartos de xícara de água.

Preparem sempre o café com água fria, só misturando o café quando a água estiver fervendo. O café nunca deve ser fervido. É bom, também, preparar o café de acôrdo com a capacidade máxima da cafeteira, e servir a bebida logo que estiver pronta.”



Estadísticas

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXV	São Paulo, 22 de agosto de 1960	N.º 416
---------	---------------------------------	---------

SAFRA 1960/1961
CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA SANTOS

Estradas de Ferro	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Santos a Jundiá.....	500	21 044	15 874	37 418
Sorocabana.....	26 510	28 579	36 857	91 946
Paulista.....	247	109 336	140 707	2 50 290
Mcjiana.....	252	6 916	8 479	15 647
Araraquara.....	—	29 024	30 408	59 432
Bragantina.....	—	1 378	1 007	2 385
Noroeste do Brasil.....	—	59 615	62 899	122 514
São Paulo e Minas.....	—	—	—	—
Central do Brasil.....	—	—	—	—
Estrada de Rodagem.....	11 091	38 313	17 432	66 836
Total.....	38 600	294 205	313 663	646 468

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA O RIO DE JANEIRO

QUOTAS	1. ^a dezena Ju'ho	2. ^a dezena Ju'ho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Ferroviário				
Comum.....	—	—	—	—
Cons. Int. S. S.	—	—	—	—
Exp. S. S.	—	—	—	—
Preferencial.....	735	4 240	5 331	10 306
C. Int. Pref. SS.....	367	1 216	1 524	3 107
Exp. Pref. SS.....	123	608	761	1 492
Rodoviário				
Comum.....	—	—	2 878	2 878
Cons. Int. S. S.	—	—	558	558
Exp. S. S.	—	—	279	279
Preferencial.....	—	—	—	—
C. Int. Pref. SS.....	—	—	—	—
Exp. Pref. S. S.	—	—	—	—
Total.....	1 225	6 064	11 331	18 620

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA ANGRA DOS REIS

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Ferroviário				
Comum.....	—	—	—	—
Cons. Int. S.S.....	—	—	—	—
Exp. S.S.....	—	—	—	—
Rodoviário				
Comum.....	—	6 499	12 874	19 373
Cons. Int. S.S.....	—	988	652	1 640
Exp. S.S.....	—	494	326	820
Preferencial.....	—	—	—	—
C. Int. Pref. SS.....	—	—	—	—
Exp. Pref. S.S.....	—	—	—	—
Despolpado.....	—	—	—	—
Total.....	—	7 981	13 852	21 833

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA NITEROI

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Rodoviário				
Comum.....	—	2 841	2 646	5 487
Cons. Int. S.S.....	—	25	—	25
Exp. S.S.....	—	13	—	13
Despolpado.....	—	—	—	—
Preferencial.....	—	—	—	—
Total.....	—	2 879	2 646	5 525

CAFÉ PAULISTA DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP. DESPACHADO
PARA OS REGULADORES

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Consumo Interno.....	6 580	61 844	87 256	155 680
Expurgo.....	4 469	31 895	43 263	79 627
Total.....	11 049	93 739	130 519	235 607

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR QUOTAS

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Despolpado.....	11 262	22 091	14 794	48 147
Comum.....	24 194	184 722	207 456	416 372
Cons. Int. S. S.....	1 508	5 902	4 990	12 400
Exp. S. S.....	754	2 952	2 495	6 201
Preferencial.....	1 617	91 371	107 849	200 837
C. Int. Pref. S.S.....	367	2 727	2 606	5 700
Exp. Pref. S. S.....	123	1 364	1 302	2 789
Consumo Interno.....	6 580	61 844	87 256	155 680
Expurgo.....	4 469	31 895	43 263	79 627
Total.....	50 874	404 868	472 011	927 753

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA SANTOS

“PARANAENSE”

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Ferroviário				
Despolpado.....	—	—	27	27
Comum.....	2 778	7 098	17 049	26 925
Cons. Int. S. S.....	795	210	1 093	2 098
Exp. S. S.....	396	105	545	1 046
Preferencial.....	—	1 704	3 129	4 833
Rodoviário				
Despolpado.....	1 040	4 825	2 425	8 288
Comum.....	—	600	—	600
Preferencial.....	205	2 492	525	3 222
C. Int. Pref. S. S.....	—	266	150	416
Exp. Pref. S. S.....	—	133	75	208
Total.....	5 214	17 431	25 018	47 663

“MINEIRO”

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Ferroviário				
Despolpado.....	—	1 615	—	1 615
Comum.....	—	—	189	189
Preferencial.....	—	—	574	574
Rodoviário				
Despolpado.....	3 678	5 663	7 390	16 731
Preferencial.....	329	364	—	693
C. Int. Pref. S.S.....	94	105	—	199
Exp. Pref. S.S.....	47	53	—	100
Total.....	(*) 4 148	(*) 7 800	(*) 8 153	20 101

(*) Incompleto.

“MATOGROSSENSE”

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Ferroviário				
Comum.....	—	1 050	4 095	5 145
Preferencial.....	—	196	—	196
Rodoviário				
Preferencial.....	—	140	—	140
Total.....	—	1 386	4 095	5 481

CAFÉ DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP. DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO
PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

QUOTAS	1. ^a dezena Julho	2. ^a dezena Julho	3. ^a dezena Julho	TOTAL
Paraná				
Consumo Interno.....	—	—	29	29
Expurgo.....	—	—	15	15
Goiás				
Consumo Interno.....	—	—	55	55
Mato Grosso				
Consumo Interno.....	—	356	1 170	1 526
Expurgo.....	—	180	587	767
Total.....	(*) —	(*) 536	(*) 1 856	2 392

(*) Incompleto

Movimento do café destinado a Santos

“DESPOLPADO”

SAFRA 1959/1960

(Até 31 de Julho de 1960)

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1. ^a de Julho	1 295	1 295	—
2. ^a » »	918	102	816
3. ^a » »	1 062	—	1 062
Rodoviário.....	44 872	—	44 872
Total.....	48 147	1 397	46 750

PREFERENCIAL

CONS. INT. PREF. S. S. — EXPURGO PREF. S. S.

Dezenas	Prefe- rencial	C.Int.Pref. S. S.	Expurgo S. S.	TOTAL	Liberado	A Liberar
1. ^a de Julho ...	882	—	—	882	—	882
2. ^a » »	71 013	830	415	72 258	—	72 258
3. ^a » »	102 518	1 082	541	104 141	—	104 141
Rodoviário.....	16 118	681	341	17 140	—	17 140
Total ...	190 531	2 593	1 297	194 421	—	194 421

“COMUM”

CONS. INT. S. S. — EXPURGO S. S.

Dezenas	Comum	Cons. Int. S. S.	Expurgo S. S.	TOTAL	Liberado	A Liberar
1. ^a de Julho	23 109	1 482	741	25 332	—	25 332
2. ^a » »	175 382	4 889	2 445	182 716	—	182 716
3. ^a » »	185 358	3 780	1 890	191 028	—	191 028
Rodoviário .	4 785	26	13	4 824	—	4 824
Total....	388 634	10 177	5 089	403 900	—	403 900

“OUTROS ESTADOS”

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
Paraná			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.....	30 069	—	30 069
Comum — Rodoviário.....	600	—	600
Preferencial	4 833	—	4 833
Pref. — C. Int. Pref. SS. — Exp. Pref. SS. Rodoviário	3 846	—	3 846
Despolpado.....	27	—	27
Despolpado — Rodoviário.....	8 288	—	8 288
Minas Gerais			
Comum.....	189	—	189
Preferencial	574	—	574
Pref. — C. Int. Pref. SS. — Exp. Pref. SS. Rodoviário	992	—	992
Despolpado.....	1 615	—	1 615
Despolpado — Rodoviário.....	16 731	—	16 731
Mato Grosso			
Comum.....	5 145	—	5 145
Preferencial.....	196	—	196
Preferencial — Rodoviário	140	—	140
Total.....	73 245	—	73 245



O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agrônômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

Movimento do café destinado a Santos

“DESPOLPADO”

SAFRA 1959/1960

(Até 31 de Julho de 1960)

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho 59 a			
3. ^a Maio 60.....	37 995	37 995	—
1. ^a Junho.....	115	115	—
2. ^a »	204	204	—
3. ^a »	709	709	—
Rodoviário.....	152 101	150 722	1 379
Total.....	191 124	189 745	1 379

PREFERENCIAL

CONS. INT. PREF. S. S. — EXPURGO PREF. S. S.

Dezenas	Preferencial C. I. Perf. S. S. Exp. Pref. S. S.	C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Convertidas em Quot. definitivas	Liberado	A Liberar
Mês Julho 59	822 288	—	822 288	—
1. ^a Agosto.....	216 453	—	216 453	—
2. ^a »	220 560	—	220 392	168
3. ^a »	242 948	—	242 174	774
1. ^a Setembro ..	178 550	—	178 418	132
2. ^a »	195 257	—	195 257	—
3. ^a »	255 728	—	255 432	296
1. ^a Outubro ...	164 207	—	163 957	250
2. ^a »	122 973	—	93 832	29 141
3. ^a »	117 617	—	87 332	30 285
1. ^a Novembro ..	45 350	—	10 711	34 639
2. ^a »	59 657	474	17 500	41 683
3. ^a »	37 772	—	9 942	27 830
1. Dezembro ..	31 226	—	9 397	21 829
2. ^a »	23 690	—	5 596	18 094
3. ^a »	27 951	96	5 997	21 858
1. ^a Janeiro 60..	7 725	—	2 838	4 887
2. ^a »	12 399	—	2 600	9 799
3. ^a »	9 113	78	1 753	7 282
1. ^a Fevereiro ..	9 048	—	1 532	7 516
2. ^a »	6 094	—	1 175	4 919
3. ^a »	2 320	—	—	2 320
1. ^a Março.....	1 128	—	—	1 128
2. ^a »	640	—	509	131
3. ^a »	1 592	—	294	1 298
1. ^a Abril.....	276	—	156	120
2. ^a »	1 168	—	—	1 168
3. ^a »	2 097	—	1 024	1 073
Rodoviário.....	704 204	—	681 578	22 626
Total.....	3 520 031	648	3 228 137	291 246

“COMUM”

CONS. INT. S. S. — EXP. S. S.

Dezenas	Comum C. Int. S. S. Exp. S. S.	Cons. Int. S. S. Exp. S. S. Convertidas em Quotas definitivas	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho 59 . . .	462 166	—	462 166	—
2. ^a »	382 099	—	382 099	—
3. ^a »	540 426	—	539 426	1 000
1. ^a Agosto	468 916	—	467 626	1 290
2. ^a »	458 815	28 974	184 404	245 437
3. ^a »	500 246	42 174	96 193	361 879
1. ^a Setembro . .	268 781	16 831	66 795	185 155
2. ^a »	211 529	6 357	38 303	166 869
3. ^a »	217 971	6 615	36 018	175 338
1. ^a Outubro . . .	149 657	2 917	12 212	134 525
2. ^a »	146 103	13 893	7 119	125 091
3. ^a »	187 249	21 337	11 554	154 358
1. ^a Novembro . .	74 669	8 814	1 945	63 910
2. ^a »	67 492	7 160	4 812	55 520
3. ^a »	42 066	4 272	5 788	32 006
1. ^a Dezembro . .	32 006	4 009	2 708	25 289
2. ^a »	20 030	2 736	262	17 032
3. ^a »	15 641	1 515	736	13 390
1. ^a Janeiro 60 . .	4 196	160	429	3 607
2. ^a »	10 762	168	1 409	9 185
3. ^a »	15 132	752	4 012	10 368
1. ^a Fevereiro . .	8 844	96	1 440	7 308
2. ^a »	3 986	—	226	3 760
3. ^a »	2 882	—	96	2 786
1. ^a Março	1 922	—	336	1 586
2. ^a »	2 070	—	—	2 070
3. ^a »	596	—	120	476
1. ^a Abril	192	—	—	192
2. ^a »	—	—	—	—
3. ^a »	3 887	—	84	3 803
Rodoviário	765 309	—	744 353	20 956
Total	5 065 640	168 780	3 072 674	1 824 186

NOTA: Do total de café liberado, constam 5.742 scs. das quotas Cons. Int. S. S. e Exp. S. S., que foram convertidas em quotas Cons. Int. e Exp. definitivas.



FLORESTA é o fator de saúde, de estabilidade agrícola e de defesa nacional.

“OUTROS ESTADOS”

Produtores	Despachado	Liberado	A Liberar
Paraná			
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S.....	234 409	85 499	148 910
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S. Rodoviário..	96 906	93 422	3 484
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS.....	126 312	109 870	16 442
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS. Rod..	118 318	117 307	1 011
Despolpado.....	3 819	3 819	—
Despolpado - Rodoviário.....	21 806	19 476	2 330
Minas Gerais			
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S.....	23 628	5 031	18 597
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S. Rodoviário..	43 721	40 732	2 989
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS.....	225 457	206 590	18 867
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS. Rod..	101 356	100 429	927
Despolpado.....	14 782	14 782	—
Despolpado - Rodoviário.....	73 043	71 647	1 396
Goiás			
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S.....	180 387	130 723	49 664
Comum - Cons. Int. S. S. - Exp. S. S. Rodoviário..	40 977	40 694	283
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS.....	83 360	79 960	3 400
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS. Rod..	23 097	22 809	288
Despolpado - Rodoviário.....	98	98	—
Mato Grosso			
Comum.....	25 183	12 829	12 354
Preferencial.....	524	524	—
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS. Rod..	200	120	80
Despolpado - Rodoviário.....	843	843	—
Estado do Rio de Janeiro			
Preferencial - C. I. Pref. SS. - Exp. Pref. SS. Rod..	30	30	—
Despolpado - Rodoviário.....	173	173	—
Espírito Santo			
Despolpado - Rodoviário.....	255	134	121
Total.....	1 438 684	1 157 541	281 143

Os dados dêste Suplemento Estatístico estão sujeitos a retificação



Há fatores naturais que influem na produção dos *cafés de boa bebida*. Em certas regiões eles são produzidos com maior facilidade: são um produto espontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ EM AGOSTO DE 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	Exterior			Consumo de bordo	Cabo- tagem	
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos.....	243 534	363 906	607 440	543	10 000	617 983
Rio de Janeiro.....	107 868	159 075	266 943	11	41 457	308 411
Paranaguá.....	192 471	43 342	235 843	—	181 800	417 613
Vitória.....	36 665	125 205	161 870	32	—	161 902
Angra dos Reis.....	175 576	27 478	203 054	18	—	203 072
Salvador.....	500	5 334	5 834	—	—	5 834
Recife.....	—	6 456	6 456	—	—	6 456
Niterói.....	20 520	518	21 038	—	—	21 038
Total.....	777 134	731 314	1 508 448	604	233 257	1 742 309

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO EM 31 DE AGOSTO DE 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE
Santos.....	2 211 152
Rio de Janeiro.....	1 622 887
Paranaguá.....	2 803 825
Vitória.....	18 476
Angra dos Reis.....	70 296
Salvador.....	8 327
Recife.....	3 439
Niterói.....	3 504
Total.....	6 741 906

Observação: Cifras sujeitas a retificação. Fonte: I.B.C.

PRODUÇÃO MUNDIAL DE CAFÉ, 1960/61

(COMPARAÇÃO ENTRE A PRIMEIRA ESTIMATIVA DA PRODUÇÃO MUNDIAL EXPORTÁVEL PARA 1960/61 E A ÚLTIMA ESTIMATIVA PARA 1959/60 (Em milhares de sacas de 60 quilos)

PAÍSES		1.ª estimativa, 1960/61 (a)	Última estimativa, 1959/60 (b)	Diferença entre (a) e (b)	% da diferença entre (a) e (b)
Bureau Pan-Americano do Café					
Brasil		28.000	36.500	- 8.500	- 23,3
Colômbia		7.600	7.200	+ 400	+ 5,6
México		1.600	1.500	+ 100	+ 6,7
Guatemala		1.350	1.420	- 70	- 4,9
El Salvador		1.475	1.540	- 65	- 4,2
Venezuela		450	400	+ 50	+ 12,5
Rep. Dominicana		425	500	- 75	- 15,0
Ecuador		450	400	+ 50	+ 12,5
Costa Rica		920	845	+ 75	+ 8,9
Nicarágua		350	325	+ 25	+ 7,7
Honduras		335	310	+ 25	+ 8,1
Cuba		250	225	+ 25	+ 11,1
Panamá		35	25	+ 10	+ 40,0
Total dos países do Bureau		43.240	51.190	- 7.950	- 15,5
Outros países do Hemisfério Ocidental					
Perù		440	400	+ 40	+ 10,0
Haiti		500	625	- 125	- 20,0
Outros países		291	350	- 59	- 16,9
Total dos outros países do Hemisfério Ocidental		1.231	1.375	- 144	- 10,5

Continuação

PAÍSES
Bureau Pan-Americano do Café

	1. ^a estimativa, 1960/61 (a)	Última estimativa, 1959/60 (b)	Diferença entre (a) e (b)	% da diferença entre (a) e (b)
África				
Angola	1.675	1.550	+ 125	+ 8,1
Congo Belga & Ruanda Urundi	1.830	1.685	+ 145	+ 8,6
Camargões	535	485	+ 50	+ 10,3
Etiópia	800	750	+ 50	+ 6,7
África Francesa	3.010	2.805	+ 205	+ 7,3
Kenya	450	380	+ 70	+ 18,4
Madagascar	750	700	+ 50	+ 7,1
República de Guiné	185	180	+ 5	+ 2,8
Tanganica	480	420	+ 60	+ 14,3
Togo	138	138	*	*
Uganda	1.650	1.600	+ 50	+ 3,1
Outros países da África	294	281	+ 13	+ 4,6
Total dos países da África	11.797	10.974	+ 823	+ 7,5
Ásia & Oceânia				
Índia	275	225	+ 50	+ 22,2
Indonésia	1.400	1.200	+ 200	+ 16,7
Yemen	75	75	*	*
Outros países da Ásia e da África	76	71	+ 5	+ 7,0
Total dos países da Ásia e da África	1.826	1.571	+ 225	+ 16,2
Total mundial	58.094	65.110	- 7.016	- 10,8

*Sem alteração.

FONTE: Dados básicos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos. Tabela preparada pelo Departamento de Pesquisas e Estatísticas do Bureau Pan-Americano do Café.

Consumo anual «per capita» de café

Meados de 1960

Países	Libra-pêso	Países	Libra-pêso
Islândia	24,83	Uruguai	2,78
Suécia	17,53	Áustria	2,31
Finlândia	16,98	Portugal	2,08
Estados Unidos	16,72	Reino Unido	1,94
Dinamarca	15,57	México	1,9
União Belgo-Luxemburguesa	15,14	Sudão	1,87
Cuba	14,67	Líbano	1,86
Noruega	14,14	Israel	1,82
Brasil	11,5	Marrocos	1,79
Costa Rica	11,2	União Sul-Africana	1,74
Suíça	9,94	Chile	1,71
Pôrtô Rico	9,9	Síria	1,69
França	9,9	Austrália	1,65
Guatemala	9,8	Grécia	1,49
El Salvador	8,6	Peru	1,2
Holanda	8,43	Tchecoslováquia	1,19
Haiti	7,9	Tunísia	1,15
Canadá	6,91	Jordânia	0,92
Venezuela	6,8	Espanha	0,71
Colômbia	6,6	Iugoslávia	0,56
Panamá	6,6	Egito	0,44
Argélia	6,3	Turquia	0,32
Alemanha-Occidental	5,95	Irlanda	0,32
República Dominicana	5,7	Iraque	0,25
Nicarágua	4,4	Ceifão	0,20
Equador	4,2	Polônia	0,10
Itália	3,48	Japão	0,10
Argentina	3,19		

FONTE: — Comércio Internacional — Boletim mensal do Banco do Brasil.



Exportação Brasileira de Café

SEGUNDO OS PAÍSES DE DESTINO

JANEIRO A MAIO DE 1960

DESTINO	MAIO			JANEIRO A MAIO		
	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$
África:	3 998	129	9 786	62 177	2 135	162 265
Argélia.....	—	—	—	9 620	301	22 878
Costa do Marfim...	125	4	315	125	4	315
Marrocos.....	2 123	67	5 117	16 454	543	41 241
Moçambique.....	—	—	—	240	10	780
Rep. Árabe Unida...	500	17	1 254	7 225	237	17 990
Rodésia do Sul....	—	—	—	130	5	398
Tânger.....	—	—	—	7 000	224	17 006
Tunísia.....	125	5	353	292	10	771
União Sul Africana.	1 125	36	2 747	21 091	801	60 876
Américas C. e Norte:	929 693	39 077	2 966 680	4 027 654	174 904	13 284 760
Antilhas Holandesas.	30	1	90	280	11	840
Canadá.....	25 756	1 083	82 287	127 405	5 584	424 256
Estados Unidos.....	903 907	37 993	2 884 303	3 899 969	169 309	12 859 664
América do Sul:	57 970	2 125	161 532	184 135	6 606	502 027
Argentina.....	56 370	2 068	157 163	162 294	5 762	437 945
Chile.....	—	—	—	16 900	666	50 585
Uruguai.....	1 600	57	4 369	4 941	178	13 497
Ásia:	5 153	185	13 992	42 426	1 540	117 069
China.....	—	—	—	1 666	74	5 645
Chipre.....	1 016	35	2 633	4 041	137	10 400
Filipinas.....	357	16	1 208	1 163	48	3 624
Irã.....	—	—	—	100	3	251
Japão.....	880	40	3 025	9 350	418	31 750
Jordânia.....	250	8	626	1 566	51	3 890
Líbano.....	2 650	86	6 500	24 540	809	61 509
Europa:	534 074	23 267	1 767 958	2 327 132	99 638	7 571 223
Albânia.....	1 250	56	4 233	1 250	56	4 232
Alemanha Oc.....	71 456	3 169	240 774	260 442	11 485	872 473
Alemanha Or.....	36 662	1 650	125 380	115 962	5 215	396 301
Andorra.....	—	—	—	91	4	292
Áustria.....	3 193	135	10 261	11 551	457	34 693
Bélgica-Lux.....	17 132	707	53 711	108 528	4 431	336 724
Dinamarca.....	50 608	2 111	160 383	187 789	7 907	600 807
Espanha.....	1 162	49	3 758	25 844	1 110	84 362
Finlândia.....	8 466	349	26 519	112 406	4 427	336 490
França.....	36 796	1 342	101 959	235 815	8 727	663 042
Gibraltar.....	1 500	48	3 649	8 063	265	20 124
Grécia.....	2 688	101	7 659	23 606	888	67 515
Holanda.....	30 009	1 314	99 876	127 037	5 538	420 796
Hungria.....	3 125	139	10 588	13 485	598	45 464
Islândia.....	3 000	133	10 112	14 400	614	46 669
Itália.....	115 443	5 075	385 660	436 832	18 984	1 442 724
Iugoslávia.....	18 000	884	67 219	63 883	2 985	226 833
Noruega.....	18 580	842	63 975	151 407	6 840	519 860

(Continua)

Exportação Brasileira de Café

JANEIRO A MAIO DE 1960

Continuação

Destino	MAIO			JANEIRO A MAIO		
	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$
Polônia.....	14 165	657	49 907	21 732	1 016	77 251
Reino Unido.....	3 903	174	13 226	47 904	2 073	157 505
Suécia.....	73 387	3 270	248 459	322 923	14 394	1 093 691
Suíça.....	5 800	259	19 650	16 266	722	54 852
Checoslováquia.....	17 749	803	61 000	19 916	902	68 523
Oceânia.....	253	11	857	3 000	133	10 160
Austrália.....	136	6	461	2 766	123	9 367
Nova Zelândia.....	117	5	396	234	10	793
Total.....	1 531 141	64 794	4 920 805	6 646 524	284 956	21 647 494

Exportação brasileira de café industrializado

JANEIRO A MAIO DE 1960

Destino	MAIO			JANEIRO A MAIO		
	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$	Sacas de 60 quilos	Eq. em mil US\$	Valor em mil Cr\$

CAFÉ SOLÚVEL

América do Sul:						
Paraguai.....	—	—	—	106	3	581

CAFÉ TORRADO

América do Norte:						
Canadá.....	—	—	—	6	0	26

Obs.: 1 saca de café cru equivale, aproximadamente, a 14,5 quilos de café solúvel e a 48 quilos de café torrado. Fonte: I. B. C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

SEGUNDO OS PORTOS DE EMBARQUES

1955-1959

PORTOS DE PROCEDÊNCIA	MÉDIA 1935/39	A N O S				
		1955	1956	1957	1958	1959

QUANTIDADE EM MIL SACAS DE 60 QUILOS

Santos.....	10 056	6 616	9 044	8 170	4 846	6 952
Rio de Janeiro.....	2 609	3 735	3 317	2 824	2 833	4 019
Paranaguá.....	480	1 818	3 059	2 115	2 914	3 845
Vitória.....	1 196	1 066	1 071	855	1 281	1 153
Angra dos Reis.....	489	282	108	183	849	1 399
Salvador.....	208	90	98	62	53	56
Recife.....	53	89	108	110	64	62
Niterói.....	—	—	—	—	55	229
Outros Portos.....	4	—	—	0	—	8
Total.....	15 095	13 696	16 805	14 319	12 895	17 723

VALOR EM MIL DÓLARES

Santos.....	108 038	447 784	606 511	496 840	277 845	297 374
Rio de Janeiro.....	23 109	214 875	185 956	166 682	146 424	160 836
Paranaguá.....	4 316	109 602	173 779	119 270	153 131	170 679
Vitória.....	9 548	44 924	44 717	40 721	56 296	38 440
Angra dos Reis.....	5 257	15 725	6 447	11 863	45 231	62 400
Salvador.....	1 847	5 393	5 672	3 622	2 831	2 050
Recife.....	492	5 635	6 700	6 518	3 584	2 347
Niterói.....	—	—	—	—	2 736	9 542
Outros Portos.....	24	—	—	15	—	363
Total.....	152 631	843 938	1 029 782	845 531	688 078	744 031

Nota: Inclui café industrializado. Fonte: I. B. C.

Cotações de café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória

AGOSTO DE 1960

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos R. - Tipo 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
1.....	563.50	526.50	510.00	410.00	360.00
2.....	563.50	526.50	510.00	410.00	360.00
3.....	563.50	526.50	510.00	410.00	365.00
4.....	563.50	526.50	510.00	410.00	365.00
5.....	563.50	526.50	510.00	410.00	365.00
8.....	563.50	526.50	510.00	410.00	365.00
9.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
10.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
11.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
12.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
16.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
17.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
18.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
19.....	568.50	526.50	510.00	410.00	365.00
22.....	568.50	526.50	510.00	408.00	365.00
23.....	566.50	526.50	510.00	408.00	365.00
24.....	568.50	526.50	510.00	408.00	365.00
25.....	573.50	530.00	511.50	408.00	365.00
26.....	576.50	536.50	516.50	410.00	365.00
29.....	581.50	536.50	518.50	410.00	365.00
30.....	581.50	540.00	525.00	420.00	365.00
31.....	583.50	540.00	521.50	430.00	375.00
Mínima.....	563.50	526.50	510.00	408.00	360.00
Média.....	569.50	528.80	511.95	411.00	365.00
Máxima.....	583.50	540.00	525.00	430.00	375.00



Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interesse nacional, como também individual.

Cotações de café brasileiro no disponível em Nova York

AGOSTO DE 1960

Em cents. por libra-pêso (453,60)

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
1	34.50	34.00	37.50	36.50	—
2	34.50	34.00	37.50	36.50	—
3	34.50	34.00	37.50	36.50	—
4	34.50	34.00	37.50	36.50	—
5	34.50	34.00	37.50	36.50	—
8	34.50	34.00	37.50	36.50	—
9	34.50	34.00	37.50	36.50	—
10	34.50	34.00	37.50	36.50	—
11	34.50	34.00	37.50	36.50	—
12	34.50	34.00	37.50	36.50	—
15	34.50	34.75	37.50	36.50	—
16	34.50	33.75	37.50	36.50	—
17	34.50	33.75	37.50	36.50	—
18	34.50	33.50	37.50	36.50	—
19	34.50	33.50	37.50	36.50	—
22	34.50	33.50	37.50	36.50	—
23	34.50	33.50	37.50	36.37	—
24	34.50	33.50	37.50	36.37	—
25	34.50	33.50	37.25	36.37	—
26	34.50	33.50	37.25	36.37	—
29	34.50	33.50	37.25	36.37	—
30	34.50	33.50	37.25	36.37	—
Mínima	34.50	33.50	37.25	36.37	—
Média	34.50	33.78	37.45	36.51	—
Máxima	34.50	34.00	37.50	36.50	—



Elimine as falhas de seu cafézal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um **deficit**.

Cada falha é um roubo.

COTAÇÕES DE CAFÉ NÃO BRASILEIRO EM NOVA YORK

A G Ô S T O D E 1960

Em cents. por libra-pêso (453,60)

PROCEDÊNCIA	S A N T O S				MÉDIA
	3	10	17	24	
COLÔMBIA:					
Medelim Excelso.....	44.75	45.25	45.38 (2)	45.38	45.19
Armênia.....	44.75	45.25	45.38 (2)	45.38	45.19
Manizales.....	44.75	45.25	45.38 (2)	45.38	45.19
COSTA RICA:					
Hard.....	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino.....	»	41.86 (2)	41.75 (2)	41.75	41.75
EQUADOR:					
Lavado.....	38.00	37.50 (2)	37.25	37.25	37.50
Extra não lavado....	30.00	N/Cot. (2)	29.00	29.00	29.33
GUATEMALA:					
Antigua.....	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon.....	43.75	»	»	»	43.75
Extra primeira.....	N/Cot.	41.13 (2)	41.00	40.50	40.67
Lavado bom.....	»	N/Cot. (2)	40.50	40.25	40.37
HAITI:					
Lavado bom mole....	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00
Catado a mão.....	33.50	33.50	33.50	33.50	33.50
HONDURAS:					
Lavado bom.....	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Tipo 5 - Comum duro	»	»	»	»	
MÉXICO:					
Coatepec..... (2)	42.00	42.00 (2)	42.00 (2)	42.00	42.00
Tapachula primeira..	41.63	41.50 (2)	42.00 (2)	42.00	41.78
NICARÁGUA:					
Matagalpa.....	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom.....	»	»	»	»	
EL SALVADOR:					
Central Standard.... (2)	41.75	41.75 (2)	41.75 (2)	41.75	41.75
S. DOMINGOS:					
Lavado bom mole....	38.50	38.50 (2)	38.50 (2)	38.50	38.50
Fino.....	39.50	39.50 (2)	39.50 (2)	39.50	39.50
VENEZUELA:					
Táchiras.....	40.75	40.75 (2)	40.75 (2)	40.75	40.75
CONGO BELGA:					
Lavador obusta.....	40.75	40.00 (2)	40.50 (2)	41.00	40.56
Natural robusta.....	21.00	21.00	22.50	24.00	
MOCA:					
Moca arábia.....	44.00	43.50 (2)	43.50 (2)	42.00	22.12
INDONÉSIA:					
Genuíno lavado.....	55.00	55.00 (2)	55.00 (2)	54.50	54.87
UGANDA:					
Lavado.....	19.00	19.00 (2)	19.50 (2)	19.50	19.25
ETIÓPIA:					
Harrar.....	36.25	35.75 (2)	36.00 (2)	35.75	35.93
Djima.....	34.50	35.00 (2)	35.00 (2)	35.00	34.87
COSTA DO MARFIM:					
Courant robusta.....	N/Cot.	N/Cot.	17.12	N/Cot.	17.12

Observação: (2) As cotações acima se referem a "Desembarcado à vista líquido".

Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS A VISTA

JULHO DE 1960

D I A S	Londres Libra	N. York dólar	Suíça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
2.....	53 10 47	18 72 00	4 38 38	0 66 02	N/Cot.	1 65 96	N/Cot.	3 66 86	5 01 95
4.....	53 10 47	18 72 00	4 38 38	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
5.....	53 10 47	18 72 00	4 38 38	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
6.....	53 12 74	18 92 00	4 38 38	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
7.....	53 15 38	18 92 00	4 38 38	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
8.....	53 15 95	18 92 00	4 38 38	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 57
9.....	53 13 87	18 92 00	4 38 57	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 57
11.....	53 13 87	18 92 00	4 38 57	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 57
12.....	53 14 25	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
13.....	53 11 79	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
14.....	53 13 87	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
15.....	53 14 82	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
16.....	53 14 44	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
18.....	53 14 44	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
19.....	53 14 82	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
20.....	53 16 33	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
21.....	53 17 66	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
22.....	53 14 63	18 92 00	4 38 75	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 76
23.....	53 13 87	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 95
25.....	53 13 87	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 95
26.....	53 14 06	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 29	5 01 95
27.....	53 12 36	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 67	»	3 66 29	5 01 95
28.....	53 13 68	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
29.....	53 13 87	18 92 00	4 39 13	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
30.....	53 14 44	18 92 00	4 39 51	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 67	5 01 76
Mínima	53 10 47	18 72 00	4 38 38	0 66 02	—	1 65 67	—	3 66 29	5 01 57
Média.....	53 13 86	18 89 60	4 38 76	0 66 02	—	1 65 94	—	3 66 58	5 01 80
Máxima	53 17 66	18 92 00	4 39 51	0 66 02	—	1 65 96	—	3 66 86	5 01 95

Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças

II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS A VISTA

JULHO DE 1960

D I A S	Londres Libra	N. York dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
2.....	51 52 73	18 36 00	4 25 22	0 64 08	N/Cot.	1 60 35	N/Cot.	3 55 82	4 86 91
4.....	51 52 73	18 36 00	4 25 22	0 64 08	»	1 60 35	»	3 55 82	4 86 91
5.....	51 52 73	18 36 00	4 25 22	0 64 08	»	1 60 35	»	3 55 82	4 86 91
6.....	51 54 94	18 36 00	4 25 22	0 64 08	»	1 60 35	»	3 55 82	4 86 91
7.....	51 57 51	18 36 00	4 25 22	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 82	4 86 17
8.....	51 58 06	18 36 00	4 25 22	0 64 08	»	1 60 35	»	3 55 82	4 86 54
9.....	51 56 04	18 36 00	4 25 40	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 82	5 86 54
11.....	51 56 04	18 36 00	4 25 40	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 82	4 86 54
12.....	51 56 41	18 36 00	4 25 40	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 54
13.....	51 53 84	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 72
14.....	51 56 04	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 72
15.....	51 56 77	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 72
16.....	51 56 59	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
18.....	51 56 59	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
19.....	51 56 96	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
20.....	51 58 43	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
21.....	51 59 71	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
22.....	51 56 77	18 36 00	4 25 58	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 72
23.....	51 56 04	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 91
25.....	51 56 04	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 91
26.....	51 56 22	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 91
27.....	51 54 57	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 27	4 86 91
28.....	51 55 86	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 72
29.....	51 56 04	18 36 00	4 25 95	0 64 08	»	1 60 49	»	3 55 63	4 86 72
30.....	51 56 59	18 36 00	4 26 32	0 64 08	»	1 60 35	»	3 55 63	4 86 72
Mínima	51 52 73	18 36 00	4 25 22	0 64 08	—	1 60 35	—	3 55 27	4 86 17
Média	51 56 01	18 36 00	4 25 59	0 64 08	—	1 60 46	—	3 55 55	4 86 73
Máxima	51 59 71	18 36 00	4 26 32	0 64 08	—	1 60 49	—	3 55 82	4 86 91

Câmbio em Nova York sobre Rio de Janeiro

AGOSTO DE 1960

D I A S	Rio de Janeiro Dólar/Cr\$	D I A S	Rio de Janeiro Dólar/Cr\$
1.....	000 56	19.....	000 56
2.....	000 56	22.....	000 56
3.....	000 56	23.....	000 56
4.....	000 56	24.....	000 56
5.....	000 56	25.....	000 56
8.....	000 56	26.....	000 56
9.....	000 55	29.....	000 53
10.....	000 56	30.....	000 53
11.....	000 56	31.....	000 55
12.....	000 56		
15.....	000 56	Mínima.....	000 53
16.....	000 56	Média.....	000 56
17.....	000 56	Máxima.....	000 56
18.....	000 56		

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ POR CABOTAGEM

ANO DE 1959

Unidade: sacas de 60 quilos

Unidades Federadas de Destino	Total	PORTOS DE EXPORTAÇÃO				
		Santos	Rio de Janeiro	Para- naguá*	Vitória	Salvador
Amazonas.....	42 500	—	36 500	—	6 000	—
Pará.....	279 241	—	60 050	—	213 000	6 191
Maranhão.....	26 686	—	21 506	—	5 000	180
Ceará.....	10 820	20	400	—	10 000	400
Pernambuco.....	131 500	—	54 500	—	77 000	—
Alagoas.....	650	—	—	—	450	200
Sergipe.....	2 500	—	2 500	—	—	—
Bahia.....	34 500	—	500	—	34 000	—
Santa Catarina.....	22 000	—	—	22 000	—	—
Rio Grande do Sul....	181 663	1 734	5 000	150 000	24 929	—
Total.....	732 060	1 754	180 956	172 000	370 379	6 971

*Dados retificados.
Fonte: I.B.C.

Movimento de café, do estoque disponível, em Santos

JULHO DE 1960

Unidade: Saca de 60 quilos

D I A S	Liberado	Autorizado para embarques	Vendido	Retirado	Revertido	Embarcado	Estoque Disponível
1.....	—	4 043	3 525	—	—	—	—
2.....	—	20 167	18 364	—	—	71 609	—
3.....	—	37 046	51 597	—	—	22 775	—
4.....	—	144 424	49 690	—	—	28 912	—
5.....	—	65 568	44 550	—	—	69 980	—
6.....	—	24 579	53 938	—	—	77 748	—
7.....	—	32 811	39 005	—	—	73 433	—
8.....	—	—	—	—	—	13 366	—
9.....	—	49 032	47 071	—	—	20 102	—
10.....	—	52 817	31 323	—	—	42 560	—
11.....	—	65 267	36 662	—	—	43 007	—
12.....	—	30 328	44 787	—	—	29 537	—
13.....	—	87 227	59 232	—	—	41 308	—
14.....	—	15 972	38 853	—	—	56 545	—
15.....	—	54 418	47 887	—	—	48 053	—
16.....	442 456	57 242	28 798	—	—	34 822	3 978 651
17.....	3 378	78 231	20 456	—	—	64 005	3 935 008
18.....	53 323	22 590	31 635	—	—	63 309	3 865 524
19.....	19 004	21 577	39 282	—	—	75 391	3 908 214
20.....	23 447	20 943	23 456	—	—	36 462	3 906 260
21.....	18 774	89 126	33 478	—	—	13 193	3 883 759
22.....	16 614	56 447	47 269	—	—	53 862	3 854 941
23.....	12 519	172 734	37 222	—	—	77 711	3 831 495
24.....	14 944	28 865	43 564	—	—	93 641	3 817 940
25.....	5 765	50 830	35 087	—	—	158 468	3 808 101
26.....	11 186	28 698	29 155	660	—	—	3 774 222
27.....	—	—	—	—	—	—	3 756 408
28.....	—	—	—	—	—	—	—
29.....	—	—	—	—	—	—	—
30.....	—	—	—	—	—	—	—
Total.....	621 803	1 310 982	935 886	660	—	1 356 276	—

Observação: De 1.º a 18 - período de reverificação de estoque.

Exportação Brasileira de Café

SEGUNDO OS PAÍSES DE DESTINO

JANEIRO A JUNHO (ANOS DE 1958 a 1960)

Unidade: saca de 60 quilos

	1960	1959	1958
Europa:	2 686 702	2 664 126	1 912 153
Albânia.....	1 250	—	—
Alemanha Ocidental.....	298 916	331 215	316 953
Alemanha Oriental.....	115 962	24 166	—
Andorra.....	141	—	—
Áustria.....	13 951	17 274	11 503
Bélgica.....	139 430	150 457	106 518
Dinamarca.....	232 072	229 602	202 800
Espanha.....	62 150	96 703	35 120
Finlândia.....	126 391	166 286	141 835
França.....	267 393	287 861	245 840
Gibraltar.....	9 876	12 925	11 250
Grã-Bretanha.....	13 832	70 607	32 114
Grécia.....	31 482	24 575	46 338
Holanda.....	147 463	183 425	83 514
Hungria.....	13 485	29 822	3 833
Islândia.....	16 200	13 982	11 835
Itália.....	456 252	317 046	151 426
Iugoslávia.....	63 883	32 417	12 071
Malta.....	—	2 004	1 403
Noruega.....	197 417	128 014	128 914
Polónia.....	21 742	45 160	8 332
Rumânia.....	11 383	—	—
Rússia.....	—	52 495	—
Suécia.....	361 955	361 796	331 277
Suiça.....	24 160	19 297	6 249
Checoslováquia.....	19 916	66 997	23 026
Ásia:	49 005	45 046	29 637
China.....	1 666	—	—
Chipre.....	5 191	4 767	6 076
Filipinas.....	1 163	3 499	4 160
Irã.....	100	—	—
Israel.....	416	—	—
Japão.....	13 188	16 674	11 430
Jordânia.....	1 566	1 437	4 421
Líbano.....	25 715	18 339	3 550
Turquia.....	—	330	—
África:	74 587	107 771	130 856
Argélia.....	9 870	3 269	16 318
Costa do Marfim.....	125	—	—
Marrocos.....	16 504	10 179	26 279
Mocambique.....	370	449	220
Republica Árabe Unida.....	7 225	33 758	43 201
Rodésia do Sul.....	130	34	35
Tânger.....	8 500	19 375	10 900
Tunísia.....	3 958	11 989	3 338
União Sul Africana.....	27 905	28 718	30 565

(Continua)

Exportação Brasileira de Café

JANEIRO A JUNHO (ANOS DE 1958 a 1960)

(Continuação)

Unidade: saca de 60 quilos

	1960	1959	1958
Américas (Norte, Sul e Central):	5 146 046	4 702 845	3 726 286
Antilhas Holandesas.....	345	285	170
Argentina.....	197 467	141 856	264 522
Canadá.....	153 252	125 959	76 572
Chile.....	28 560	44 733	34 782
Estados Unidos.....	4 760 146	4 364 349	3 322 225
Uruguai.....	6 276	25 663	28 015
Oceânia:	3 329	1 145	372
Austrália.....	3 095	1 028	304
Nova Zelândia.....	234	117	68
Total geral	7 959 669	7 520 933	5 799 304



(Casas importadoras de café — Wall and Water Streets, Nova York, 1797 a 1804)

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

FORMAÇÃO DE CAFÉZAL — O domínio do café — A lavoura tradicional — a lavoura atual (Conclusão) — Carlos Borges Schmidt	5
CÁLCULO DE CUSTEIO DE CAFÉZAL — Hélio J. Scaranari	11
CATAÇÃO ELETRÔNICA DO CAFÉ — A. Carvalho	13

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Vantagens da cobertura morta para o cafeeiro — Jorge Bierrenbach de Castro	16
Problemas de consumo no mercado americano de café — Teófilo de Andrade	19

Atos Oficiais:

Instituto Brasileiro do Café — Comunicados ns. 60/61 (1.º-7-60), 60/83 (3-8-60) e 60/100 de 1.º de setembro de 1960. Resolução n.º 174, de 12-8-1960	22:25
Financiamento de café pelo Banco do Estado de São Paulo	26
Superintendência dos Serviços do Café (Agência de Santos) Comunicado, de 3 de agosto de 1960	27
Consumo mundial de café — 1959	28
Novo aparelho para colheita de café	29
O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York — julho de 1960	30

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 416, de agosto de 1960	38
Exportação brasileira de café, em agosto de 1960	47
Café disponível nos portos de exportação, em 31 de agosto de 1960	47
Produção mundial de café — 1960/61	48:49
Consumo anual "per capita" de café — Meados de 1960	50
Exportação brasileira de Café — Segundo os países de destino — janeiro a maio de 1960	51
Exportação brasileira de café industrializado — janeiro a maio de 1960	52
Exportação brasileira segundo os portos de embarques — 1955 a 1959	53
Cotações de café, no disponível, em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — agosto de 1960	54
Cotações de café brasileiro, no disponível, em Nova York — agosto de 1960	55
Cotações de café a termo em Nova York — agosto de 1960	56
Cotações de café não brasileiro em Nova York — agosto de 1960	57
Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças — I mercado oficial — vendas a vista — julho de 1960	58
II — Mercado oficial — compras a vista — julho de 1960	59
Câmbio em Nova York sobre Rio de Janeiro — agosto de 1960	60
Exportação brasileira de café por cabotagem — ano de 1959	60
Movimento de café, do estoque disponível, em Santos — julho de 1960	61
Exportação brasileira de Café — segundo os países de destino — janeiro a junho (anos de 1958 a 1960)	62



Colhendo café

